

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	-
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

09.12.2022 Проверка качества питания начальной школы. Меню составлено утверждено, качество приготовления блюд соответствует нормам. Замечание: нет актуального меню.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мещеряева Светлана Валерьевна	<i>[Подпись]</i>
2.	Костенко Анна Михайловна	<i>[Подпись]</i>
3.	Белова Наталья Викторовна	<i>[Подпись]</i>
4.		
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	-
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);

1 балл – средний уровень (соответствует частично);

0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

15.11.2022 Проверка наличия питания основной школы. Меню соответствует утвержденному, качество приёма в блюде соответствует норме. Замечаний нет.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Михеева Светлана Валерьевна	<i>[Подпись]</i>
2.	Котенко Анна Михайловна	<i>[Подпись]</i>
3.	Белова Наталья Викторовна	<i>[Подпись]</i>
4.		
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	-
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

14.01.2023 Проверка качества питания начальной школы (2 класс), меню соответствует утвержденному. Блюда соответствуют норме. Дети питаются с удовольствием. Отходов миним. кол-во. В мусорном ведре. Меню актуальное

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мамонтова Светлана Александровна	[Подпись]
2.	Костенко Анна Михайловна	[Подпись]
3.	Белова Наталья Викторовна	[Подпись]
4.		
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	-
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

18.01.2023 Проверка качества питания
 основанной школы. Меню соответствует нормам.
 Качество блюд соответствует нормам. Дети
 питаются с удовольствием. замечаний
 нет

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Михеева Светлана Александровна	
2.	Костенко Анна Михайловна	
3.	Белова Наталья Викторовна	
4.		
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	-
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);

1 балл – средний уровень (соответствует частично);

0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

06.02.2023 Проверка качества питания основной школы (1-5 классы). Меню соответствует утвержденному, качество приготовленных блюд соответствует норме. Замечаний нет.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мещеряк Светлана Александровна	
2.	Костинко Анна Михайловна	
3.	Зелова Наталья Викторовна	
4.		
5.		
6.		