

АКТ № 25  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 04.12.2023

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. 1 день

№	Содержание
1.	Наличие циклического и ежедневного меню на стенде и сайте школы
2.	Соблюдение учащимися личной гигиены.
3.	Соблюдение режима приема пищи.
4.	Ежедневная санитарная обработка помещений пищеблока и технологического оборудования
5.	Санитарное состояние помещений обеденного зала, поверхности обеденных столов.
6.	Наличие суточных проб
7.	Качество блюд
8.	Соответствие веса блюд

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Циклическое и ежедневное меню на сайте школы и в обеденном зале. Ежедневное меню соответствует циклическому
2.	Личная гигиена соблюдается. Все учащиеся соблюдают мытье, мытье рук.
3.	Ученики соблюдают режим приема пищи.
4.	Санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарной обработке помещений. Оборудование соответствует требованиям.
5.	Санитарное состояние помещений пищеблока соответствует требованиям СанПиН. Оборудование соответствует требованиям.
6.	Суточные пробы берутся в количестве 100 г, суточные пробы берутся в количестве 100 г.
7.	Вкус, цвет, запах блюд соответствует требованиям. Каши рисовые рассыпчатые.
8.	Вес блюда каши рисовой рассыпчатой соответствует меню 210 гр.

Предложения

Своевременно делать закупку по меню  
 1, 4, 15, 35.

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*М.С. Аксенова*  
*И.К. Добжинская*  
*Л.Л. Капралова*

АКТ № 26  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 06.12.2023

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. *3 уроч*

№	Содержание
1.	Соблюдений правил хранения и маркирования уборочного инвентаря.
2.	Соблюдение цикличного меню.
3.	Выполнение требования при замене блюд.
4.	Состояние спецодежды работников пищеблока и соблюдение ими личной гигиены.
5.	Соблюдение температурного режима блюд
6.	Санитарное состояние обеденного зала.
7.	Соответствие веса блюд

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	<i>Эффекты инвентаря грубого в свои весы с маркировкой СанПиН. Все уборочный инвентарь маркируется.</i>
2.	<i>Циклическое меню соблюдается. Емкое меню, еда-сметаночный. Оба вида меню <del>сметаночный</del> <del>сметаночный</del></i>
3.	<i>Замена блюд не происходит</i>
4.	<i>Спецодежда работников смочена метал. По фланцу загрязнение соблюдения замены одежды</i>
5.	<i>Замена блюд соблюдается. Все блюда порозрываются не маркируются.</i>
6.	<i>Санитарное состояние зала удовлетворительно</i>
7.	<i>Вес блюд соблюдается. Борщ у стов. концентрат имеет 210 гр</i>

Предложения *Емкое меню не едим и в обеденном зале*  
*металлические предметы в блюде соблюдается.*  
*Санитарное состояние обеденного зала и комиссии*  
*инвентаря удовлетворительно, проверка регулярна.*  
*Суровые пути в комиссии*

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*М.С.*  
*И.К.*  
*Л.Л.*

АКТ № 27  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 08.12.2023

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. 5 день

№	Содержание
1.	Соблюдение графика приема пищи
2.	Наличие запрещенных продуктов
3.	Соблюдение требований личной гигиены работниками столовой
4.	Наличие циклического и ежедневного меню на сайте школы
5.	Удовлетворенность учащихся качеством питания
6.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
7.	Наличие суточных проб
8.	Соответствие ежедневного и циклического меню

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Грибы, кристаллы соли собираются. Зелень не мылась. Китайцы в рамках колониализма об организации Китая
2.	Нет запрещенных продуктов в рецептах
3.	Личная гигиена работников столовой соблюдается. Все посетители мылись и вытирались.
4.	Меню отобрано с учетом интересов детей, подростков и взрослых. Требования организации №17.
5.	Циклическое и суточное меню в меню на сайте школы и одобрено замп.
6.	Качество китайцев соответствует нормам и требованиям СанПиН.
7.	Санитарное состояние обеденного зала хорошее
8.	Суточные пробы в холодильнике на все виды блюд имеют дату и время закладки.

Предложения

Все обеденные посиделки в столовой осуществляются без сколов и перебоев. Также 2 посетителя.

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*(Подпись)*  
 Капралова

АКТ № 28  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 11.12.2023

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. 6 день

№	Содержание
1.	Соблюдение требований при мытье обеденной посуды и ее сушке.
2.	Наличие суточных проб
3.	Соответствие веса блюд
4.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
5.	Соблюдение циклического меню.
6.	Организация питания

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Посуда мытая марганцем сероватым, которого и следов сероватым качеством
2.	Суповые котлеты в количестве на все виды блюд за период 2х суток
3.	Разу из овощей имеют вид и цвет своих и переборами СанТит., все блюда соблюдаются 153 ст.
4.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала удовлетворительное
5.	Организация питания производится согласно положению об организации питания

Предложения

Лично zmianе управлений соблюдается  
 Все управленческие пункты при приеме  
 пищи. Также следуют меры по уборке  
 использованных посуды

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*Аксенова*  
*Добжинская*  
*Капралова*

АКТ № 29  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 13.12.2023

Комиссия в составе родителей:

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
 столовой. 8 день

№	Содержание
1.	Соблюдение личной гигиены учащимися
2.	Соблюдение личной гигиены работниками пищеблока и состояние спецодежды.
3.	Соблюдение требований по условиям хранения обеденной посуды.
4.	Наличие суточных проб
5.	Соответствие веса, качества приготовленных блюд.
6.	Наличие ежедневного и циклического меню.

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Личная гигиена учащихся соблюдается. Все учащиеся моют руки в туалетной комнате.
2.	Личная гигиена работников пищеблока соблюдается. Все работники имеют в комплекте спецодежду.
3.	Обеденная посуда хранится на специальной нержавеющей стеллажах. Пересечение струи и сетки посуды не происходит.
4.	Суточные пробы в холодильнике.
5.	Миртеи белки имеют вид цветных пятен, соответствующих требованиям органолептического метода. Для соблюдения НОР.
6.	Сливное и цементное сливки в холодильнике. Органические сливки со-ем цементные.

Предложения

Указанные сливки заверены сертифицировано  
и ветконтролем

Аксенова М.С.

Добжинская И.К.

Капралова Л.Л.

АКТ № 30  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 15.12.2023  
 Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. 10 день

№	Содержание
1.	Наличие цикличного и ежедневного меню на стенде и сайте школы
2.	Соблюдение учащимися личной гигиены.
3.	Соблюдение режима приема пищи.
4.	Ежедневная санитарная обработка помещений пищеблока и технологического оборудования
5.	Санитарное состояние помещений обеденного зала, поверхности обеденных столов.
6.	Наличие суточных проб
7.	Качество блюд
8.	Соответствие веса блюд

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Ежедневное и циклическое меню на сайте школы и в обеденном зале соблюдается циклическое и суточное меню.
2.	Личная гигиена учащихся соблюдается. Учитель готовит руки.
3.	Режим приема пищи соблюдается. Прием пищи происходит на стульях и скамьях школьного уровня.
4.	Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. Прием пищи осуществляется в порядке очереди.
5.	Меню регулярно составляется пищеблоком.
6.	Суточные пробы принимаются.
7.	Контроль кофе пробегается и имеет вкус кофе, при этом, средний уровень нормален и тепловой обработки.
8.	Вес блюда "Борщ" и порция картофеля соответствуют весу меню: вес мяса 104 гр и 205 гр

Предложения: Бракеражный журнал готов  
продукцией берет рецептуру и документы  
по факсу при необходимости

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

  


АКТ № 31  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 19.12.2023

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
 столовой. 2 этаж

№	Содержание
1.	Соблюдений правил хранения и маркирования уборочного инвентаря.
2.	Соблюдение цикличного меню.
3.	Выполнение требования при замене блюд.
4.	Состояние спецодежды работников пищеблока и соблюдение ими личной гигиены.
5.	Соблюдение температурного режима блюд
6.	Санитарное состояние обеденного зала.
7.	Соответствие веса блюд

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Полное хранение уборочного инвентаря соблюдается. Весь уборочный инвентарь маркирован.
2.	Циклическое меню соблюдается. Фиксация меню завершена и утверждена.
3.	Замена блюд не осуществляется.
4.	Личная гигиена работников пищеблока соблюдается, все работники имеют в кофтах.
5.	Температура приготовленных блюд <u>смакоточит</u> соблюдается.
6.	Санитарное состояние обеденного зала <u>хорошо</u> соблюдается.
7.	Записки по н/б/ога имеют крышки, крышки и все свои этикетки меню, 160 гр., 185, 167, 158.

Предложения Нижнее и основное меню вставить.  
- но не забыть и в обеденном зале.  
Циклическое и ежедневное меню соблюдается

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*(Подписи)*

АКТ № 32  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 21.12.2023

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
 столовой. 4 день

№	Содержание
1.	Соблюдение графика приема пищи
2.	Наличие запрещенных продуктов
3.	Соблюдение требований личной гигиены работниками столовой
4.	Наличие циклического и ежедневного меню на сайте школы
5.	Удовлетворенность учащихся качеством питания
6.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
7.	Наличие суточных проб
8.	Соответствие ежедневного и циклического меню

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	График приема пищи соблюдается. График приема пищи вывешен в столовой и на сайте школы.
2.	Запрещенных продуктов нет.
3.	Лица сменой работников столовой соблюдаются все имеют санитарные книжки и санрождок
4.	Ежедневное и циклическое меню на сайте школы и в обеденном зале не вывешено
5.	Качество питания удовлетворительное.
6.	Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока удовлетворительно
7.	Суточные пробы в количестве не все выданы для учащихся дома и в течение завтрака
8.	Ежедневное меню соответствует циклическому.

Предложения Ежедневное и циклическое меню  
завершено и согласовано. Преположено  
для корректировки согласно ежедневного  
меню

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

*AM*  
*И*  
*Капр*



АКТ № 33  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 22.12.2023

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. 5 дней

№	Содержание
1.	Соблюдение требований при мытье обеденной посуды и ее сушке.
2.	Наличие суточных проб
3.	Соответствие веса блюд
4.	Санитарное состояние цехов пищеблока и обеденного зала.
5.	Соблюдение циклического меню.
6.	Организация питания

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Вспомогательные средства имеют сертифицированное качество.
2.	Срок годности сырья в наличии на все виды блюд все бл. соответствует.
3.	Макроинформация имеет все бл. 150, что соответствует, утвержденным значениям.
4.	Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
5.	Вспомогательное меню соответствует, выставлено на сайте школы и в обеденном зале.

Предложения Организация питания производится согласно утвержденному протоколу об организации питания учащихся

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

АКТ № 34  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 26.12.2023

Комиссия в составе родителей:

Аксенова М.С.  
 Добжинская И.К.  
 Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка столовой. 7 день

№	Содержание
1.	Соблюдение личной гигиены учащимися
2.	Соблюдение личной гигиены работниками пищеблока и состояние спецодежды.
3.	Соблюдение требований по условиям хранения обеденной посуды.
4.	Наличие суточных проб
5.	Соответствие веса, качества приготовленных блюд.
6.	Наличие ежедневного и циклического меню.

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Дети имеют чистые руки перед едой.
2.	Дети имеют работников столовой соблюдают. Все имеют сертификаты и медкнижки.
3.	Судачки нет в комнате но все чист.
4.	Держатся носки продезинфицированы согласно требованиям СанПиН.
5.	Плов из птицы имеет вес 193 гр. Вкус улет, запах блюда имеет в соот-вии с требованиями СанПиН.
6.	Витрина имеет соот-ст требованиям, ежедневно не имеет запах

Предложения

Внесение изменений в меню продукции  
 более регулярная мойка посуды  
 соблюдены

Аксенова М.С.

Добжинская И.К.

Капралова Л.Л.