

АКТ № 14  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 10.11.2023

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 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 цикличного меню.

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	Меню не соответствует калорийности, в меню не указаны продукты, входящие в меню.
2.	Меню не соответствует требованиям СанПиН. Содержит продукты, запрещенные для употребления детьми.
3.	Не соблюдены требования к хранению посуды.
4.	Суррогатные продукты в меню.
5.	Не соблюдены требования к качеству продуктов, входящих в меню.
6.	Циклическое и ежесуточное меню.

Предложения

Контроль качества пищи.  
Заменила персонал.

Аксенова М.С.

Добжинская И.К.

Капралова Л.Л.

АКТ № 18  
проверки комиссии  
родительского контроля организации питания учащихся  
МАОУ СОШ №28.

от 13.11.2023

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 дема

№	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.	Ежедневное и циклическое меню вывешено на сайте школы и в обеденном зале.
2.	Все учащиеся имеют свои ручки в столовой и в обеденном зале.
3.	Велики приемы пищи, соблюдаются
4.	Технологическое оборудование работает регулярно.
5.	Санитарное состояние помещений: пищеблока и обеденного зала удовлетворительно.
6.	Суточные пробы в наличии.
7.	Ошмет с кухни имеет вид: улитки, жареные, консервированные, супы, пюре, картофель. Санитарно.
8.	Вес блюд соблюдается, 153, что соответствует весу в ежедневном и циклическом меню.

Предложения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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



АКТ № 19  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 15.11.2023

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.	Соблюдений условий хранения кухонной посуды, хранение продуктов.
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>Хранение посуды производится в сов-вах с требованиями СанПиН</i>
2.	<i>Циклическое меню вывешено на стене. Циклическое меню соблюдается.</i>
3.	<i>Замены блюд не производились</i>
4.	<i>Санитарное состояние всех единиц работников пищеблока соответствует по мере</i>
5.	<i>Замены блюд соблюдается.</i>
6.	<i>Санитарное состояние обеденного зала и помещений пищеблока соответствует</i>
7.	<i>Результаты измерений веса блюд, что соответствует требованиям к меню.</i>

Предложения

*Принять меры по контролю за качеством приготовления пищи по факту приготовления.*

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

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



АКТ № 20  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 17.11.2023

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.	Соблюдение графика приема пищи
2.	Наличие запрещенных продуктов
3.	Соблюдение требований личной гигиены работниками столовой
4.	Наличие цикличного 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 цикличного меню

В ходе проверки выявлено:

№	Содержание
1.	График приема пищи соблюдается. Меню вывешено на сайте и в обеденном зале. Пробы принимаются.
2.	Запрещенных продуктов нет.
3.	Меню имеет работники столовой, все работники имеют сандокумент, выданные при приеме.
4.	Циклическое и ежедневное меню на сайте школы и в обеденном зале на стене.
5.	Меню по форме имеет вице, соответствует в соответствии с требованиями СанПиН.
6.	Санитарное состояние обеденного зала, уровень санитарного состояния пищеблока, качество уборки.
7.	Существуют КРН в пищеблоке.
8.	Меню на сайте вывешено на сайте в соответствии с меню.

Предложения: Меню по форме имеет вице, но имеет вес 103г, то имеет меню. Включены фото имеют вес 103г.

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

  
  


АКТ № 21  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 21.11.23

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 циклического 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.	каждый вид уборочного инвентаря имеет место хранения, инвентарь имеет маркировочные позывные.
2.	циклическое меню в течение, заверено, соблюдается.
3.	замена блюд не производится
4.	санитарное состояние кухни работников пищеблока.
5.	все требования соблюдаются.
6.	санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.
7.	все блюда подаются в соответствии с требованиями 193 статьи, убранство зала, соответствие блюд санитарным требованиям организации.

Предложения:

Проверка кухни сомов и египетской кухни вести регулярно. По дежурству проводить проверку качества блюд с египетской кухни и в залу. Проверка меню для детей и подростков.

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

*Аксенова*  
*Добжинская*  
*Капралова*



АКТ № 22  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 23.11.2023

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 размещен на сайте школы, график приема пищи упрямый соблюдено.
2.	Запрещенный фуд в меню
3.	Кухня работниками пищеблока имеет санитарные книжки и дезинфекцию дощечек к работе
4.	Циклическое и ежедневное меню на сайте школы и в обеденном зале. Ежедневное меню соответствует ежедневной
5.	Видеонаблюдение за качеством блюд, мясопродуктов соответствующим образом оформлено. Цикл.
6.	Санитарное состояние б. зал и помещений пищевого цеха соответствует
7.	Суточные пробы в наличии.
8.	Мясопродукты в наличии, Заготовки из овощей в наличии.

Предложения Мясопродукты имеют вес 194 г, это соответствует меню, Заготовки имеют вес 153 г, это тоже соответствует меню.

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

*Ак*  
*Кап*

АКТ № 23  
 проверки комиссии  
 родительского контроля организации питания учащихся  
 МАОУ СОШ №28.

от 27.11.23

Комиссия в составе родителей:  
 Аксенова М.С..  
 Капралова Л.Л.  
 Сопильняк Н.В.

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.	Сертификат на стерилизацию посуды отсутствует в наличии.
2.	Суррогатные ТРН в наличии.
3.	розы из овощей имеют вес 156 г, это больше по весу, чем вес в меню.
4.	Санитарное состояние обеденного зала удовлетв.
5.	Вкус улет, запах котлет мясные, соответ. требованиям. орешки ТРН. Вес имеет 93г., соот. меню.

Предложения уточнить и изменить меню в наличии  
на сайте школы и в обеденном зале. Емкость  
меню соответ. требованиям. Емкость меню  
соответствует.

Аксенова М.С.

Добжинская И.К.

Капралова Л.Л.



АКТ № 24

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

от 30.11.23

Комиссия в составе родителей:

Аксенова М.С.

Добжинская И.К.

Капралова Л.Л.

Составила настоящий акт в том, что была проведена производственная проверка  
столовой. 9 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.	Минимальное и оптимальное меню имеется на стенде и сайте школы. Меню соответствует циклическому, ежедневному и согласованно
2.	Учащиеся при входе в столовую моют руки после приема пищи уфировкой за счет воды.
3.	Формы учета качества продукции соответствуют требованиям СанПиН. Формы учета на сайте технологического оборудования соответствуют требованиям СанПиН.
4.	Обработка помещений обеденного зала и помещений пищеблока соответствует требованиям СанПиН.
5.	Санитарное состояние обеденного зала и помещений пищеблока соответствует требованиям СанПиН.
6.	Вес блюда по количеству и качеству соответствует весу меню, 92г.
7.	Запах и вид, цвет, запах в соответствии с требованиями СанПиН, что соответствует меню.
8.	Вес блюда: суп с пшеном 120г, что соответствует весу в меню.

Предложения: Сервисные ИРП. Внешний вид всех блюд. Все продукты соответствуют требованиям СанПиН.

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

  
  
Капралова