

Утверждаю
Директор МКОУ «Верхоупская СОШ»

Лазарева С.А.

АКТ № 34

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МКОУ «Верхоупская СОШ»

от «03» февраля 2025 г.

Комиссия в составе:

1. Жаменева И.А.
2. Тригеникина Т.И.
3. Норонаева И.А.
4. _____
5. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню да
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние столовой хорошее
4. Организация приёма пищи столовой организовано
5. Соблюдение графика работы столовой да
6. Внешний вид сотрудников столовой в порядке
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню – дня перспективному меню да
9. Причина несоответствия нет
10. _____
11. _____
12. _____

В результате проверки установлено Сотрудники столовой
соблюдая все санитарные требования
при приготовлении пищи. Заменя-
ют при необходимости соответствующими
продуктами, согласно меню
вариантов. Нет никаких замечаний.
Вывод: в столовой нет

Подписи членов комиссии:

И.А.
Т.И.
И.А.

Утверждаю
Директор МКОУ «Верхоупская СОШ»



Лазарева С.А.

АКТ № 35

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МКОУ «Верхоупская СОШ»

от «05» февраля 2025 г.

Комиссия в составе:

- 1 Жамнева И.А.
- 2 Тришневская Т.И.
- 3 Абрамеева И.А.
- 4 _____
- 5 _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню да
2. Качество готовой продукции хорошо
3. Санитарное состояние столовой хорошо
4. Организация приёма пищи столовой организованно
5. Соблюдение графика работы столовой да
6. Внешний вид сотрудников столовой в порядке
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню – дня перспективному меню да
9. Причина несоответствия нет
10. _____
11. _____
12. _____

В результате проверки установлено Рекомендовано бригаде
соответствующей утверждённому меню,
процесс приготовления блюд
организуется в соответствии
с санитарно-гигиеническими требованиями
замечаний к организации
нет.

Подписи членов комиссии:

Жамнева И.А.
Тришневская Т.И.
Абрамеева И.А.

Утверждаю
Директор МКОУ «Верхоупская СОШ»


Лазарева С.А.

АКТ № 36

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МКОУ «Верхоупская СОШ»

от «11» февраля 2025 г.

Комиссия в составе:

1. Жаппеева М.А.
2. Тригасекина Т.М.
3. Нарасова М.А.
4. _____
5. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню да
2. Качество готовой продукции соответствует
3. Санитарное состояние столовой хорошо
4. Организация приёма пищи столовой согласно графику приема пищи
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид сотрудников столовой в порядке
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню – дня перспективному меню да
9. Причина несоответствия нет
10. _____
11. _____
12. _____

В результате проверки установлено

График приема пищи соблюдается, объем порций соответствует составлению 10-15% с соответствующим режимом дня и режимом выбора пищи. Среднее мнение на основании удовлетворения качеством коммерческого обслуживания и вкусовых предпочтений детей.

Подписи членов комиссии:

Жаппеева М.А.
Тригасекина Т.М.
Нарасова М.А.

Утверждаю
Директор МКОУ «Верхоупская СОШ»



Лазарева С.А.

АКТ № 37

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МКОУ «Верхоупская СОШ»

от «14» февраля 2025 г.

Комиссия в составе:

1. Каширова М.А.
2. Тригубенкина Н.М.
3. Горшкова Н.А.
4. _____
5. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню да
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние столовой хорошее
4. Организация приёма пищи столовой соответствует графику
приёма пищи
5. Соблюдение графика работы столовой да
6. Внешний вид сотрудников столовой в порядке
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню – дня перспективному меню да
9. Причина несоответствия нет
10. _____
11. _____
12. _____

В результате проверки установлено Тригубенкина

была соответствующим образом
информирована о результатах
проведения проверки.

Вниманию администрации
школы в порядке соблюдения
и качества питания.

Подписи членов комиссии:

М.А. Каширова
Н.М. Тригубенкина
Н.А. Горшкова

Утверждаю
Директор МКОУ «Верхоупская СОШ»


Лазарева С.А.

АКТ № 38

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МКОУ «Верхоупская СОШ»

от «17» февраля 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Карасева М.А.
2. Тригубенко Т.А.
3. Александрова М.А.
4. _____
5. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню да
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние столовой хорошее
4. Организация приёма пищи столовой самостоятельно работает столовая
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид сотрудников столовой по форме
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню – дня перспективному меню да
9. Причина несоответствия нет
10. _____
11. _____
12. _____

В результате проверки установлено На текущее время, замечаний не выявлено. Меню составлено, актуально. Приготовленное блюдо удовлетворяет вкусовым качествам, детям, согласно санитарного режима детей с согласия родителей. Исследования блюд не проводились.

Подписи членов комиссии:

Карасева М.А.
Тригубенко Т.А.
Александрова М.А.

Утверждаю
Директор МКОУ «Верхоупская СОШ»



Лазарева С.А.

АКТ № 39

**проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МКОУ «Верхоупская СОШ»**

от «10» сентября 2025 г.

Комиссия в составе:

1. Жаппарова М.А.
2. Тригубовичева Т.А.
3. Норанова М.А.
4. _____
5. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню да
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние столовой хорошо
4. Организация приёма пищи столовой работает согласно плану
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид сотрудников столовой по форме
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню – дня перспективному меню да
9. Причина несоответствия нет
10. _____
11. _____
12. _____

В результате проверки установлено товар в норме.

Всего введено, акцизовано,
Тригубовичева Т.А.
соответствия нет, Баба
приготовлено согласно технологии -
теплой пищи. Предварительно
каждая 10-15%. Завершение с

Подписи членов комиссии:

Жаппарова
Тригубовичева
Норанова

Утверждаю
Директор МКОУ «Верхоупская СОШ»

Лазарева С.А.

АКТ № 40
проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МКОУ «Верхоупская СОШ»

от «24» февраля 2025 г.

Комиссия в составе:

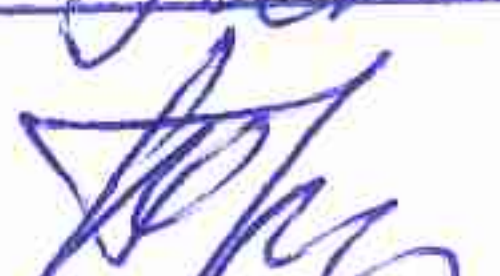
1. Калесова М.А.
2. Гусевская Е.В.
3. Горюхова М.А.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню да
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние столовой хорошо
4. Организация приёма пищи столовой согласно меню
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид сотрудников столовой по форме
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню – дня перспективному меню да
9. Причина несоответствия нет
- 10.
- 11.
- 12.

В результате проверки установлено Состояние столовой соответствует СанПиН. В столовой есть все необходимые блюда. Соблюдается график работы. Внешний вид сотрудников по форме. Меню соответствует перспективному меню. Причины несоответствия нет.

Подписи членов комиссии:


Утверждаю
Директор МКОУ «Верхоупская СОШ»

Лазарева С.А. Лазарева С.А.

АКТ № 41

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МКОУ «Верхоупская СОШ»

от «17» февраля 2025 г.

Комиссия в составе:

- 1 Калесова Е.А.
- 2 Тригубенко Т.А.
- 3 Афанасьева М.А.
- 4 _____
- 5 _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню да
2. Качество готовой продукции хорошо
3. Санитарное состояние столовой хорошо
4. Организация приёма пищи столовой работает согласно режиму
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид сотрудников столовой по форме
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню – дня перспективному меню да
9. Причина несоответствия нет
10. _____
11. _____
12. _____

В результате проверки установлено Рекомендуется бригаде
соответствующей утверждённому
меню. Провести проверку
бригады организаторов в соответствии
с рекомендациями администрации.
Задать бригаде организаторов
исполнить все рекомендации бригады
срок 10%.

Подписи членов комиссии:

Лазарева С.А.
Тригубенко Т.А.
Афанасьева М.А.