

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Верхоупская СОШ»
Лазарева С.А.

АКТ № 57

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

от «28» апреля 2025 г.

Комиссия в составе:

- 1 Кашерова М.А.
- 2 Тригубкина Т.М.
- 3 Афанасьева 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 согласно расписанию, соблюдены все нормы
5. Соблюдение графика работы столовой да
6. Внешний вид сотрудников столовой по расписанию
7. Наличие меню (есть, нет) да, есть
8. Соответствие меню – дня перспективному меню да
9. Причина несоответствия нет
10. _____
11. _____
12. _____

В результате проверки установлено замечаний нет

Замечаний нет по времени. Присутствие
персонала в полной мере соответствует
требованиям. Соблюдены все нормы
и санитария 10-15%
на соответствие меню, нововв
в меню.

Подписи членов комиссии:

Лазарева С.А.
Тригубкина Т.М.
Афанасьева М.А.

Утверждено:
Директор МКОУ
«Верхоупская СОШ»

Лазарева С.А.

АКТ № 56

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

от «25» апреля 2025 г.

Комиссия в составе:

- 1 Кашаева И.А.
- 2 Тригубенко Т.М.
- 3 Нордштейн 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 согласно графика
5. Соблюдение графика работы столовой да
6. Внешний вид сотрудников столовой хорошо
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 блюду
соответствующим утверждённому
меню. Проведено мероприятие
для организации в соответствии
с действующими нормами.
Также соответствует нормам.
Заполнено меню.

Подписи членов комиссии:

И.А. Кашаева
Т.М. Тригубенко
И.А. Нордштейн

Утверждено:
Директор МКОУ
«Верхоупская СОШ»

Лазарева С.А. Лазарева С.А.

АКТ № 55

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

от «11» апреля 2025 г.

Комиссия в составе:

- 1 Каширова И.А.
- 2 Тригубенко Т.М.
- 3 Арапова 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 согласно графику
5. Соблюдение графика работы столовой да
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 пищеблоке нет

много аксессуаров. Там есть перчатки
мыльные. Вода, мыльная и мыльная
мыло находится в наличии.
Вода в кувшонах вода теплая в
красе воды, но мыльная бутилированная
в наличии.

Подписи членов комиссии:

И.А. Каширова
Т.М. Тригубенко
И.А. Арапова

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Верхоупская СОШ»

Лазарева

Лазарева С.А.

АКТ № 54

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

от «17» апреля 2025 г.

Комиссия в составе:

- 1 Кашлева И.А.
- 2 Кришневская Т.М.
- 3 Арсенасова 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 хорошо
4. Организация приёма пищи столовой согласно графика приёма пищи
5. Соблюдение графика работы столовой да
6. Внешний вид сотрудников столовой по графику
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню – дня перспективному меню да
9. Причина несоответствия нет
10. _____
11. _____
12. _____

В результате проверки установлено

Благоприятное

блюда соответствуют введенному
меню. Качество пищи хорошее
(блюда) соответствуют технологическим
картам. Не выявлено нарушений
санитарных требований. Работники
столовой одеты по
графику. Претензий нет

Подписи членов комиссии:

И.А. Кашлева

Т.М. Кришневская

И.А. Арсенасова

Утверждаю:
Директор МКОУ
«Верхоупская СОШ»
Лазарева С.А.

АКТ № 53

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

от «15» апреля 2025 г.

Комиссия в составе:

- 1 Жаменкова Л.Ф.
- 2 Тригубская Л.И.
- 3 Норонина Л.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 графика
приёма пищи
5. Соблюдение графика работы столовой да
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 шеф-повара нет.

График приема пищи соблюдается.
Недостатков не выявлено. Меню составлено.
Актуально. Свежесть блюд
хорошая. Гигиена кухни соблюдается.
ежедневно мытьем и
дезинфекцией посуды в горячей

Подписи членов комиссии:

Жаменкова
Тригубская
Норонина

Утверждено:
Директор школы
"Верхоупская СОШ"

Лазарева С.А.

АКТ № 52

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

от «11» апреля 2025 г.

Комиссия в составе:

- 1 Кашникова И.А.
- 2 Тригункина Е.М.
- 3 Доронина 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 согласно графику
5. Соблюдение графика работы столовой да
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 Нормативная база соблюдена

Нормативы согласно технологическим
картам. Меню актуальное. Выбрана
соответствующая мебель, оборудована
техническими приборами при
приготовлении пищи.
Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

Лазарева С.А.
Тригункина Е.М.
Доронина И.А.

Утверждено:
Директор МКОУ
«Верхоупская СОШ»
Лазарева С.А.

Лазарева С.А.

АКТ № 51

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

от «08» апреля 2025 г.

Комиссия в составе:

- 1 Киселева М.Н.
- 2 Тригубенко Т.И.
- 3 Норосова М.Н.
- 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 инструкции
работы столовой
5. Соблюдение графика работы столовой да
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. _____

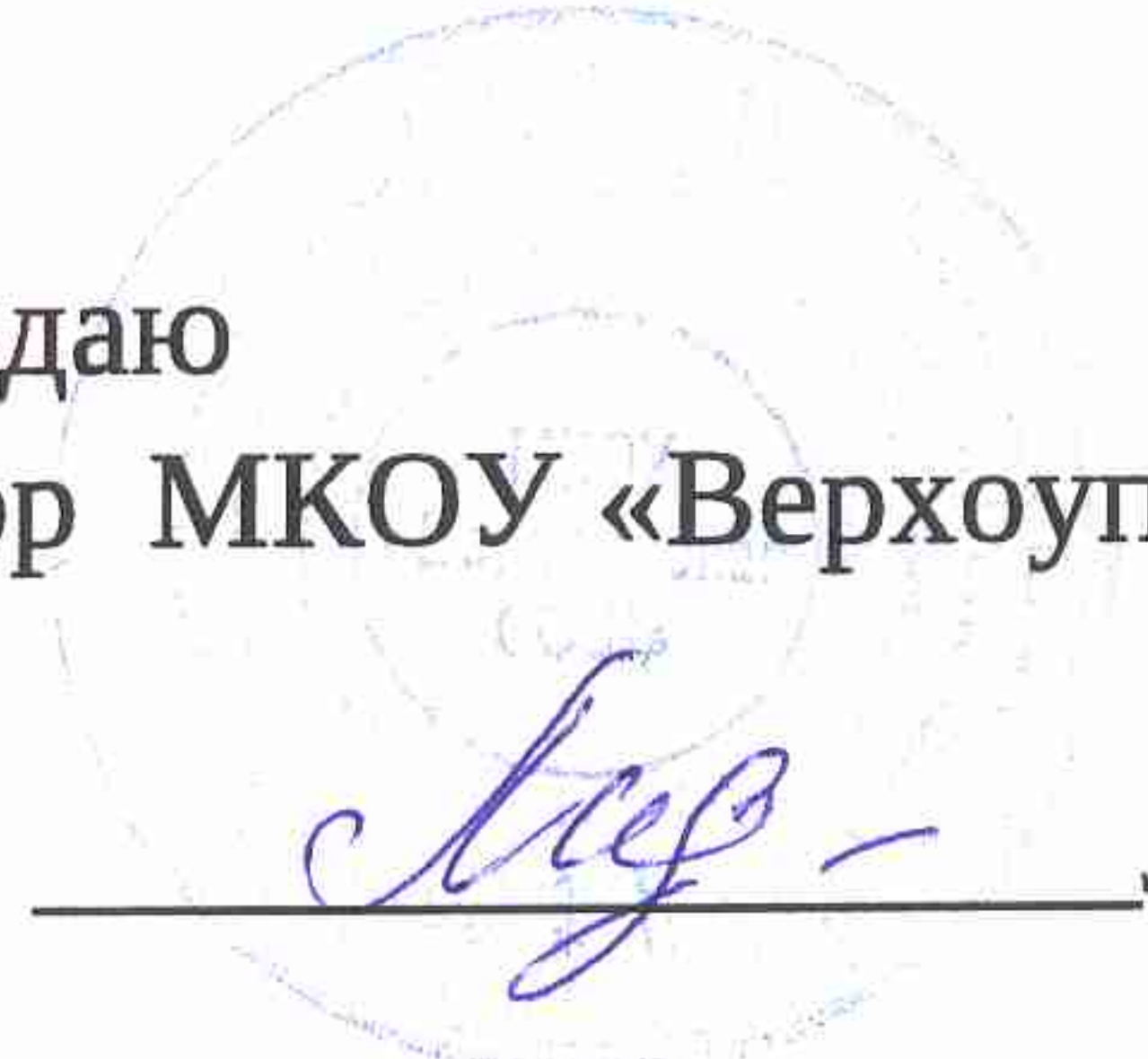
В результате проверки установлено Несущественные

несоответствия. Зафиксировано всего 10% несоответствий. Проведены разъяснительные беседы с персоналом. Выявленные нарушения устранены. Качество питания соответствует требованиям.
Несущественность несоответствия 10%.

Подписи членов комиссии:

Лазарева С.А.
Тригубенко Т.И.
Норосова М.Н.

Утверждаю
Директор МКОУ «Верхоупская СОШ»


Лазарева С.А. Лазарева С.А.

АКТ № 50

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

от «03» апреля 202 5 г.

Комиссия в составе:

1. Лазарева С.А.
2. Тригубовичева Т.С.
3. Норайкина С.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 согласно утверждённому меню
5. Соблюдение графика работы столовой да
6. Внешний вид сотрудников столовой в 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

тригубовичевой бригады
соответствия утверждённому меню.
Температура пищи соответствует.
Оформление посуды в соответствии с требованиями.
Наличие меню. Журнал работы
обеденной зал 4 кухни чист.
Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

Лазарева
Тригубовичева
Норайкина