АКТЫ
ПРОВЕРКИ КОМИССИИ
КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ
В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
в 2022-2023 учебном году

Утверждаю
Директор МБОУ «ЦО № 24»
_____ О.В.Шестак
01 сентября 2022

График посещения школьной столовой комиссией (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся на учебный год 2022/2023

Месяц	Дата	Время посещения	Место обсуждения
Сентябрь 2022	05.09.2022	09.05- 15.00	библиотека
	09.09.2022		
	13.09.2022		
	21.09.2022		
	29.09.2022		
Октябрь 2022	06.10.2022	09.05- 15.00	библиотека
	10.10.2022		
	18.10.2022		
	26.10.2022		
Ноябрь 2022	08.11.2022	09.05- 15.00	библиотека
	16.11.2022		
	24.11.2022		
	30.11.2022		
Декабрь 2022	02.12.2022	09.05- 15.00	библиотека
	06.12.2022		
	14.12.2022		
	22.12.2022		
	27.12.2022		

Утверждаю
Директор МБОУ «ЦО № 24»
_____ О.В.Шестак
10 января 2023

График посещения школьной столовой комиссией (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся на учебный год 2022/2023

Месяц	Дата	Время посещения	Место обсуждения
Январь 2023	17.01.2023	09.10- 15.00	библиотека
	25.01.2023		
	31.01.2023		
Февраль 2023	06.02.2023	09.10- 15.00	библиотека
	14.02.2023		
	22.02.2023		
	28.02.2023		
Март 2023	06.03.2023	09.10- 15.00	библиотека
	14.03.2023		
	22.03.2023		
Апрель 2023	04.04.2023	09.10- 15.00	библиотека
	12.04.2023		
	20.04.2023		
	28.04.2023		
Май 2023	03.05.2023	09.10- 15.00	библиотека
	11.05.2023		
	19.05.2023		
	22.05.2023		

1

АКТ № 1

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «05» сентября 2022 г.

Комиссия в составе:
Капустина А.А.
Федотова С.В.
Захарова Н.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: помидор в нарезке, омлет с сыром, чай с сахаром, батон йодированный, апельсин (поштучно).
Помидор в нарезке подан каждому ребенку в индивидуальном салатнике, без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен. Омлет с сыром: на внешний вид порционные кусочки пористые, слегка подрумяненные, консистенция нежная. Батон йодированный: на внешний вид цвет светло – жёлтый, свежий, дата изготовления 05.09.2022. Апельсин без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой- соответствует требованиям.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Пища раздаётся сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуется омлет с сыром, чай с сахаром, батон йодированный, апельсин. Объем несъеденных остатков составил 11,3%. Многие дети объяснили, что не любят помидор, омлет с сыром. Дома это блюдо не готовят.
9. На все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет заведующая производством Пронина Е.А. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответ нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

_____ Капустина А.А.
_____ Федотова С.В.
_____ Захарова Н.Н.

АКТ № 2

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «09» сентября 2022 г.

Комиссия в составе:

Федотова С.В.
Березина Т.М.
Захарова Н.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: салат из моркови и яблок, рагу из овощей, котлета из курицы, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный.
Салат из моркови и яблок на внешний вид: салат уложен горкой, каждому ребенку в индивидуальный салатник. Рагу из овощей на внешний вид: кусочки овощей одинаковой формы, форма нарезки сохранена, консистенция мягкая сочная. Котлета из курицы на внешний вид форма изделия правильная, запанировано тонким слоем, покрыто румяной корочкой; консистенция- пышная, на разрезе консистенция однородная без отдельных кусочков, приятный аромат. Батон йодированный цвет светло – жёлтый, свежий, дата выпуска 09.09.2022.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в защитных масках и перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети практически оставили завтрак на тарелках. По опросу детей - они не любят рагу из овощей, дома это блюдо не едят.
7. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи учащимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
8. Соблюдение детьми правил личной гигиены- соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.
9. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.

3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Федотова С.В.
_____ Березина Т.М.
_____ Захарова Н.Н.

АКТ № 3

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «13» сентября 2022 г.

Комиссия в составе:
Капустина А.А.
Березина Т.М.
Пустовая М.А.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: свекла отварная дольками, масло сливочное, макароны отварные, котлета рыбная любительская, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный.
Свекла отварная дольками на внешний вид: овощи аккуратно порезаны дольками и поданы каждому обучающемуся в индивидуальном салатнике. Масло сливочное на внешний вид: кусочки прямоугольной формы, консистенция мягкая, цвет светло-желтый, без видимых капель влаги на разрезе, без посторонних запахов. Макароны отварные на внешний вид: после варки сохранили форму, хорошо отделяются друг от друга, не слипшиеся. Котлета рыбная любительская : консистенция однородная, рыхлая, сочная; запах рыбно-морковный. Чай с лимоном и сахаром на внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета с кружочком лимона. Батон йодированный цвет светло – жёлтый, дата выпуска 12.09.2022.
2. Санитарное состояние зала столовой- в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой- соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой- соответствует требованиям.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
7. Столовая посуда и приборы высушены перед подачей на столы, сколы и трещины отсутствуют.
8. На все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. Ведется журнал поступления и использования скоропортящихся продуктов. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет заведующая производством Пронина Е.А. Контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Венева Л.И.
9. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуется масло сливочное, макароны отварные, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный. Многие дети объяснили, что не любят рыбные изделия. Дома эти блюда не употребляют.
10. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.
11. В течение всего дня в столовой присутствует ответственный за организацию горячего питания, которая контролирует количество детей и приготовленных порций.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.

2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Капустина А.А.
_____ Березина Т.М.
_____ Пустовая М.А.

АКТ № 4

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «21» сентября 2022 г.

Комиссия в составе:

Федотова С.В.
Березина Т.М.
Захарова Н.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Качество готовой продукции - внешний вид обеда не вызывает претензий. На обед было подано: салат из свеклы отварной, суп гороховый, каша гречневая рассыпчатая, тефтели из говядины с рисом, компот из смородины, хлеб ржано-пшеничный, батон йодированный.
Салат из свеклы отварной – овощи порезаны дольками; консистенция мягкая, сочная; цвет темно-малиновый. Суп гороховый- картофель и овощи при варке сохранили формы, горох разваренный, цвет бульона желтоватый. Каша гречневая- рассыпчатая. Тефтели из говядины с рисом сохранили форму: консистенция – сочная; запах ароматный. Компот из смородины- сладкий, с выраженным вкусом ягод. Батон йодированный и хлеб ржано-пшеничный свежий, дата выпуска 21.09.2022.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в защитных масках и перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели обед. Популярностью у детей пользуются суп гороховый, каша гречневая рассыпчатая, тефтели из говядины с рисом, компот из смородины, батон йодированный. Объем несъеденных остатков составил 8,9 %.
7. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи учащимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
8. Обеспечивается питьевой режим обучающихся с использованием бутилированной воды. Бутилированная вода, используемая для употребления, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Замена емкостей с водой производится систематически, обеспечивая бесперебойное снабжение. Имеются контейнер для сбора использованной посуды одноразового применения.
9. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.

АКТ № 5

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
в столовой МБОУ ЦО № 24

от «29» сентября 2022 г.

Комиссия в составе:
Капустина А.А
Федотова С.В.
Захарова Н.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1.Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: запеканка из творога с морковью, какао с молоком, молоко сгущенное с сахаром, батон йодированный, мандарин (поштучно).
Запеканка из творога с морковью – поверхность ровная, без трещин; консистенция: творог и морковь мягкие, с золотистой корочкой. Какао с молоком – цвет светло-коричневый, с приятным ароматом. Молоко сгущенное с сахаром – консистенция однородная, вкус сладкий, молочный. Батон йодированный - на внешний вид цвет светло – жёлтый, свежий. Мандарин без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой- соответствует требованиям.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Пища раздаётся сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуется запеканка из творога с морковью, какао с молоком, молоко сгущенное с сахаром, батон йодированный, мандарин (поштучно).
9. На все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
10. Столовая посуда и приборы высушены перед подачей на столы, сколы и трещины отсутствуют.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:
_____ Капустина А.А.
_____ Федотова С.В.
_____ Захарова Н.Н.

АКТ № 6

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «06» октября 2022 г.

Комиссия в составе:

Федотова С.В.
Березина Т.М.
Захарова Н.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: икра морковная, макароны отварные с сыром, батон йодированный, сок яблочный.
Икра морковная – подана индивидуально каждому ребенку в салатнике; консистенция: однородная; цвет: морковно-оранжевый. Макароны отварные с сыром – изделия после варки сохранили форму; хорошо отделяются друг от друга; сверху посыпаны тертым сыром. Сок яблочный – цвет светло-желтый, консистенция жидкая. Батон йодированный: цвет светло – жёлтый, пропеченный.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в защитных масках и перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели макароны отварные с сыром, батон йодированный, сок яблочный.
7. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи учащимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися
8. Соблюдение детьми правил личной гигиены- соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.
9. Столовая посуда и приборы в достаточном количестве, высушены перед подачей на столы, сколы и трещины отсутствуют.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

_____ Федотова С.В.
_____ Березина Т.М.
Захар- Захарова Н.Н.

10

АКТ № 7

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
в столовой МБОУ ЦО № 24

от «10» октября 2022 г.

Комиссия в составе:
Капустина А.А.
Федотова С.В.
Захарова Н.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1.Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: омлет с зеленым горошком, чай с сахаром, батон йодированный, яблоко, зефир.
Омлет с зеленым горошком – на внешний вид пористый; слегка зарумянен; горошек зеленый: без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета; цвет: светло-зеленый, однородный. Чай с сахаром – ароматный, цвет коричневый. Батон йодированный - на внешний вид цвет светло – жёлтый, пропеченный, дата выпуска 10.10.2022. Яблоко - без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен. Зефир – консистенция плотная, круглой формы, запах приятный.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой- соответствует требованиям.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Пища раздается сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуется омлет с зеленым горошком, чай с сахаром, батон йодированный, яблоко, зефир. Объем несъеденных остатков составил 10,1%.
9. На все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
10. Ассортимент в буфете разнообразен. Размещен перечень ассортимента выпечки собственного производства, утвержденный директором ООО «Вектор». На продукцию имеются фирменные ценники. Производится фасовка продукции. Продукция (выпечка) отпускается с использованием одноразовых пакетов. Буфет отличный, ассортимент продаваемых продуктов разнообразен, цены радуют. Выпечка очень аппетитно выглядит: свежая, горячая, идет нарасхват. Работники буфета в спецодежде, индивидуальных средствах защиты (маски, перчатки). Для отпуска продуктов в буфете используют: щипцы и вилки. Обслуживание идет быстро, с улыбкой, вежливо.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

_____ Капустина А.А.

_____ Федотова С.В.

_____ Захарова Н.Н.

АКТ № 8

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «18» октября 2022 г.

Комиссия в составе:

Федотова С.В.
Березина Т.М.
Захарова Н.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: масло сливочное, каша жидкая молочная рисовая, кофейный напиток с молоком, батон йодированный, мандарин (поштучно).
Масло сливочное – порезано на порционные кусочки прямоугольной формы, без посторонних привкусов и запахов, цвет светло-желтый, без видимых капель влаги на разрезе. Каша жидкая молочная рисовая - на внешний вид тягучая, однородная, зерна мягкие, без комков. Кофейный напиток с молоком - цвет светло-коричневый с приятным ароматом. Батон йодированный - цвет светло–жёлтый, пропеченный, дата выпуска 17.10.2022. Мандарин без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в защитных масках и перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети практически оставили завтрак на тарелках. По опросу детей - они не любят кашу жидкую молочную рисовую, дома это блюдо не едят.
7. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи обучающимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
8. Соблюдение детьми правил личной гигиены- соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.
9. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.

3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Федотова С.В.
_____ Березина Т.М.
_____ Захарова Н.Н.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.
_____ Березина Т.М.
_____ Пустовая М.А.

АКТ № 10

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «08» ноября 2022 г.

Комиссия в составе:
Бобкова Н.Н.
Захарова Н.Н.
Федотова С.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: свекла отварная дольками, масло сливочное, макароны отварные, котлета рыбная любительская, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный.
Свекла отварная дольками – подана каждому ребенку в индивидуальном салатнике, овощи аккуратно порезаны дольками. Масло сливочное – порезано на порционные кусочки прямоугольной формы, без посторонних привкусов и запахов; цвет светло-желтый, без видимых капель влаги на разрезе. Макароны отварные – после варки сохранили форму, хорошо отделяются друг от друга, не слипшиеся. Котлета рыбная любительская – на внешний вид консистенция однородная, рыхлая, сочная; с приятным ароматом. Чай с лимоном и сахаром - темно-коричневая жидкость с долькой свежего лимона. Батон йодированный - цвет светло–жёлтый, пропеченный.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуется масло сливочное, макароны отварные, котлета рыбная любительская, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный. Объем несъеденных остатков составил 9,6 %. Многие дети объяснили, что не любят свеклу отварную и рыбные котлеты. Дома эти блюда не употребляют.
7. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи обучающимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
8. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.

3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.
_____ Федотова С.В.
_____ Захарова Н.Н.

АКТ № 11

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «16» ноября 2022 г.

Комиссия в составе:
Березина Т.М
Капустина А.А.
Федотова С.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1.Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано:запеканка из творога, чай с молоком и сахаром, яблоко, батон йодированный, молоко сгущенное с сахаром.
Запеканка из творога – поверхность ровная, без трещин; консистенция упругая; поверхность ровна; на разрезе цвет белый; с приятным ароматом ванили. Чай с молоком и сахаром – цвет светло-коричневый, с приятным ароматом. Молоко сгущенное с сахаром – консистенция жидкой сметаны, однородная; вкус сладкий, молочный. Батон йодированный - на внешний вид цвет светло – жёлтый, пропеченный, свежий, дата выпуска 16.11.2022. Яблоко без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в защитных масках и перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Пища раздаётся сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуются: запеканка из творога, чай с молоком и сахаром, яблоко, батон йодированный, молоко сгущенное с сахаром. Многие дети оставили запеканку из творога на тарелках. Объяснили, что не любят творог, дома такое блюдо не употребляют.
9. На все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет заведующая производством Пронина Е.А. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.
10. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют

нормам и требованиям.

2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Березина Т.М.

_____ Капустина А.А.

_____ Федотова С.В.

АКТ № 12

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «24» ноября 2022 г.

Комиссия в составе:
Бобкова Н.Н.
Березина Т.М.
Пустовая М.А.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: запеканка из творога с морковью, какао с молоком, молоко сгущенное с сахаром, батон йодированный, мандарин (поштучно).
Запеканка из творога с морковью – поверхность ровная, без трещин; консистенция: творог и морковь мягкие, с золотистой корочкой. Какао с молоком – цвет светло-коричневый, с приятным ароматом. Молоко сгущенное с сахаром – консистенция однородная, вкус сладкий, молочный. Батон йодированный - на внешний вид цвет светло – жёлтый, свежий. Мандарин без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой- соответствует требованиям.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуется запеканка из творога с морковью, какао с молоком, молоко сгущенное с сахаром, батон йодированный, мандарин (поштучно).
8. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи обучающимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
9. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.
10. Ассортимент в буфете разнообразен. Размещен перечень ассортимента выпечки собственного производства, утвержденный директором ООО «Вектор» на стенде. На продукцию имеются фирменные ценники. Производится фасовка продукции. Продукция (выпечка) отпускается с использованием одноразовых пакетов. Буфет отличный, ассортимент продаваемых продуктов разнообразен. Выпечка очень аппетитно выглядит: свежая, горячая, идет нарасхват. Для отпуска продуктов в буфете используют: щипцы и вилки. Обслуживание идет быстро, с улыбкой, вежливо.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.

2. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.

_____ Березина Т.М.

_____ Пустовая М.А.

АКТ № 13

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «30» ноября 2022 г.

Комиссия в составе:
Березина Т.М
Капустина А.А.
Федотова С.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1.Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано запеканка из творога, чай с молоком и сахаром, яблоко, батон йодированный, молоко сгущенное с сахаром.
Запеканка из творога – поверхность ровная, без трещин; консистенция упругая; поверхность ровна; на разрезе цвет белый; с приятным ароматом ванили. Чай с молоком и сахаром – цвет светло-коричневый, с приятным ароматом. Молоко сгущенное с сахаром – консистенция жидкой сметаны, однородная; вкус сладкий, молочный. Батон йодированный - на внешний вид цвет светло – жёлтый, пропеченный, свежий, дата выпуска 30.11.2022. Яблоко без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в защитных масках и перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Пища раздаётся сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуются: запеканка из творога, чай с молоком и сахаром, яблоко, батон йодированный, молоко сгущенное с сахаром. Многие дети оставили запеканку из творога на тарелках. Объяснили, что не любят творог, дома такое блюдо не употребляют.
9. На все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет заведующая производством Пронина Е.А. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.
10. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют

нормам и требованиям.

2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Березина Т.М.

_____ Капустина А.А.

_____ Федотова С.В.

АКТ № 14

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «02» декабря 2022 г.

Комиссия в составе:
Бобкова Н.Н.
Березина Т.М.
Пустовая М.А.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: салат из моркови и яблок, рагу из овощей, котлета из курицы, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный.
Салат из моркови и яблок уложен горкой и подан каждому ребенку в индивидуальном салатнике, морковь и яблоки сохранили форму нарезки; консистенция: морковь-хрустящая, яблоки-мягкие. Рагу из овощей на внешний вид кусочки овощей одинаковой формы и величины, форма нарезки сохранена, консистенция- мягкая, сочная. Котлета из курицы – изделие сохранило форму, запонировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой, консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; запах куриного мяса. Чай с лимоном и сахаром – цвет темно-коричневый, с долькой свежего лимона. Батон йодированный - на внешний вид цвет светло – жёлтый, свежий, дата выпуска 02.12.2022.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой- соответствует требованиям.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети практически оставили завтрак на тарелках. По опросу детей - они не любят рагу из овощей, дома это блюдо не едят.
В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит. Популярностью у детей пользуется котлета из курицы, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный.
8. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи обучающимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
9. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.
10. Ассортимент в буфете разнообразен. Размещен перечень ассортимента выпечки собственного производства, утвержденный директором ООО «Вектор» на стенде. На продукцию имеются фирменные ценники. Производится фасовка продукции. Продукция (выпечка) отпускается с использованием одноразовых пакетов. Буфет отличный, ассортимент продаваемых продуктов разнообразен. Выпечка очень аппетитно выглядит: свежая, горячая, идет нарасхват. Для отпуска продуктов в буфете используют: щипцы и вилки. Обслуживание идет быстро, с улыбкой, вежливо.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.

_____ Березина Т.М.

_____ Пустовая М.А.

ствуют

пользе
лваемой

АКТ № 15

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
в столовой МБОУ ЦО № 24

от «06» декабря 2022 г.

Комиссия в составе:
Березина Т.М
Капустина А.А.
Федотова С.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1.Качество готовой продукции - внешний вид обеда не вызывает претензий. На обед было подано салат из квашенной капусты, суп гороховый, картофельное пюре, гуляш из говядины, напиток из шиповника, батон йодированный, хлеб ржано-пшеничный.
Салат из квашенной капусты уложен горкой и подан каждому ребенку в индивидуальном салатнике, нарезка капусты мелкая; консистенция хрустящая. Суп гороховый – на внешний вид картофель и овощи сохранили форму нарезки, горох разваренный; консистенция мягкая; цвет бульона желтоватый. Картофельное пюре – на внешний вид однородная масса без комочков; консистенция пышная. Гуляш из говядины – на внешний вид кусочки мяса сохранили форму нарезки; консистенция мягкая; запах тушеного мяса с луком и томатом. Напиток из шиповника - прозрачный напиток с запахом шиповника. Батон йодированный - на внешний вид цвет светло – жёлтый, пропеченный, свежий. Хлеб ржано-пшеничный - поверхность гладкая, без трещин, окраска корок равномерная, небледная и неподгоревшая, пропеченный, свежий.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в защитных масках и перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на обед.
7. Пища раздаётся сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели обед. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуются: суп гороховый, картофельное пюре, гуляш из говядины, напиток из шиповника, батон йодированный Многие дети оставили салат из квашенной капусты на тарелках. Объяснили, что не любят квашенную капусту, дома такое блюдо не употребляют. Объем несъеденных остатков составил 7,8 %.
9. Обеспечивается питьевой режим обучающихся с использованием бутилированной воды. Бутилированная вода, используемая для употребления, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Замена емкостей с водой производится систематически, обеспечивая бесперебойное снабжение. Имеются контейнер для сбора использованной посуды одноразового применения.
10. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствую нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о польз правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемо пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Березина Т.М.

_____ Капустина А.А.

_____ Федотова С.В.

ствуют

пользо

ываемо

АКТ № 16

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «14» декабря 2022 г.

Комиссия в составе:
Бобкова Н.Н.
Березина Т.М.
Пустовая М.А.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1.Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано запеканка из творога, чай с молоком и сахаром, яблоко, батон йодированный, молоко сгущенное с сахаром.
Запеканка из творога – поверхность ровная, без трещин; консистенция упругая; поверхность ровная; на разрезе цвет белый; с приятным ароматом ванили. Чай с молоком и сахаром – цвет светло-коричневый, с приятным ароматом. Молоко сгущенное с сахаром – консистенция жидкой сметаны, однородная; вкус сладкий, молочный. Батон йодированный - на внешний вид цвет светло – жёлтый, пропеченный, свежий, дата выпуска 14.12.2022. Яблоко без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4.Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в защитных масках и перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Пища раздаётся сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуются: запеканка из творога, чай с молоком и сахаром, яблоко, батон йодированный, молоко сгущенное с сахаром. Многие дети оставили запеканку из творога на тарелках. Объяснили, что не любят творог, дома такое блюдо не употребляют.
9. На все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет заведующая производством Пронина Е.А. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.
10. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.

_____ Березина Т.М.

_____ Пустовая М.А.

твуют

пользе
заемой

АКТ № 14

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «22» декабря 2022 г.

Комиссия в составе:
Бобкова Н.Н.
Пустовая М.А.
Федотова С.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1.Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: запеканка из творога с морковью, какао с молоком, молоко сгущенное с сахаром, батон йодированный, мандарин (поштучно).
Запеканка из творога с морковью – поверхность ровная, без трещин; консистенция: творог и морковь мягкие, с золотистой корочкой. Какао с молоком – цвет светло-коричневый, с приятным ароматом. Молоко сгущенное с сахаром – консистенция однородная, вкус сладкий, молочный. Батон йодированный - на внешний вид цвет светло – жёлтый, свежий. Мандарин без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в защитных масках и перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню - соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Пища раздаётся сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуются: запеканка из творога с морковью, какао с молоком, молоко сгущенное с сахаром, батон йодированный, мандарин (поштучно). Многие дети оставили запеканку из творога с морковью на тарелках. Объяснили, что не любят запеканку из творога с морковью, дома такое блюдо не употребляют. Объем несъеденных остатков составил 10,3 %.
9. Обеспечивается питьевой режим обучающихся с использованием бутилированной воды. Бутилированная вода, используемая для употребления, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Замена емкостей с водой производится систематически, обеспечивая бесперебойное снабжение. Имеются контейнер для сбора использованной посуды одноразового применения.
10. Столовая посуда и приборы высушены перед подачей на столы, сколы и трещины отсутствуют.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют

нормам и требованиям.

2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.
_____ Пустовая М.А.
_____ Федотова С.В.

о пользе
зываемой

АКТ № 18

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «27» декабря 2022 г.

Комиссия в составе:
Бобкова Н.Н.
Пустовая М.А.
Федотова С.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1.Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: масло сливочное, каша жидкая молочная пшенная, кофейный напиток с молоком, батон йодированный, мандарин (поштучно).
Масло сливочное – порезано на порционные кусочки прямоугольной формы, без посторонних привкусов и запахов, цвет светло-желтый, без видимых капель влаги на разрезе. Каша жидкая молочная пшенная - на внешний вид тягучая, однородная, зерна мягкие, без комков. Кофейный напиток с молоком - цвет светло-коричневый с приятным ароматом. Батон йодированный - цвет светло-жёлтый, пропеченный, свежий. Мандарин без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи обучающимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
8. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.
9. На все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет заведующая производством Пронина Е.А. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.
10. Ассортимент в буфете разнообразен. Размещен перечень ассортимента выпечки собственного производства, утвержденный директором ООО «Вектор» на стенде. На продукцию имеются фирменные ценники. Производится фасовка продукции. Продукция (выпечка) отпускается с использованием одноразовых пакетов. Буфет отличный, ассортимент продаваемых продуктов разнообразен. Выпечка очень аппетитно выглядит: свежая, горячая, идет нарасхват. Для отпуска продуктов в буфете используют: щипцы и вилки. Обслуживание идет быстро, с улыбкой, вежливо.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.
_____ Пустовая М.А.
_____ Федотова С.В.

22

уют

АКТ № 19

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
в столовой МБОУ ЦО № 24

«17» января 2023 г.

Комиссия в составе:
Захарова Н.Н.
Кострина А.А.
Фешитова С.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: салат из свеклы отварной, масло сливочное, макароны отварные, котлета из курицы, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный.
Салат из свеклы отварной – подан каждому ребенку в индивидуальном салатнике, свекла мелко измельчена; консистенция - мягкая, сочная; цвет –темно-малиновый. Масло сливочное – нарезано на порционные кусочки прямоугольной формы, без посторонних привкусов и запахов; цвет светло-желтый, без видимых капель влаги на разрезе. Макароны отварные – после варки сохранили форму, хорошо отделяются друг от друга, не слипшиеся. Котлета из курицы – на внешний вид консистенция однородная, рыхлая, сочная; с приятным ароматом. Чай с лимоном и сахаром - темно-коричневая жидкость с долькой свежего лимона. Батон йодированный - цвет светло-жёлтый, пропеченный, свежий.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в защитных масках и перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню - соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Пища раздаётся сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуются: масло сливочное, макароны отварные, котлета из курицы, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный. Многие дети оставили салат из свеклы отварной на тарелках. Объяснили, что не любят салат из свеклы отварной, дома такое блюдо не употребляют. Объем пищевых остатков составил 9,6 %.
9. Обеспечивается питьевой режим обучающихся с использованием бутилированной воды. Бутилированная вода, используемая для употребления, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Замена емкостей с водой производится систематически, обеспечивая бесперебойное снабжение. Имеются контейнер для сбора использованной посуды одноразового применения.
10. Столовая посуда и приборы высушены перед подачей на столы, сколы и трещины отсутствуют.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Захарова Н.Н.
_____ Капустина А.А.
_____ Федотова С.В.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.
_____ Пустовая М.А.
_____ Капустина А.А

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.
_____ Захарова Н.Н.
_____ Федотова С.В.

АКТ № 22

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «06» февраля 2023 г.

Комиссия в составе:
Березина Т.М.
Пустовая М.А.
Капустина А.А.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: горошек зеленый консервированный, омлет с сыром, чай с сахаром, батон йодированный, апельсин (поштучно).
Горошек зеленый консервированный подан каждому ребенку в индивидуальном салатнике; горошек зеленый: без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, цвет: светло-зеленый, однородный. Омлет с сыром: на внешний вид порционные кусочки пористые, слегка подрумяненные, консистенция нежная. Батон йодированный: на внешний вид цвет светло – жёлтый, свежий, дата изготовления 06.02.2023. Апельсин без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи обучающимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуются горошек зеленый консервированный омлет с сыром, чай с сахаром, батон йодированный, апельсин. Объем несъеденных остатков составил 8,4%. Многие дети объяснили, что не любят горошек зеленый консервированный, омлет с сыром. Дома это блюдо не употребляют.
9. Обеспечивается питьевой режим обучающихся с использованием бутилированной воды. Бутилированная вода, используемая для употребления, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Замена емкостей с водой производится систематически, обеспечивая бесперебойное снабжение. Имеются контейнер для сбора использованной посуды одноразового применения.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.

3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Березина Т.М.
_____ Пустовая М.А.
_____ Капустина А.А

ользе
емой

АКТ № 23

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «14» февраля 2023 г.

Комиссия в составе:
Бобкова Н.Н.
Захарова Н.Н.
Федотова С.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: салат из свеклы отварной, масло сливочное, макароны отварные, котлета из курицы, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный.
Салат из свеклы отварной – подан каждому ребенку в индивидуальном салатнике, свекла мелко измельчена; консистенция - мягкая, сочная; цвет –темно-малиновый. Масло сливочное – нарезано на порционные кусочки прямоугольной формы, без посторонних привкусов и запахов; цвет светло-желтый, без видимых капель влаги на разрезе. Макароны отварные – после варки сохранили форму, хорошо отделяются друг от друга, не слипшиеся. Котлета из курицы – на внешний вид консистенция однородная, рыхлая, сочная; с приятным ароматом. Чай с лимоном и сахаром - темно-коричневая жидкость с долькой свежего лимона. Батон йодированный - цвет светло–жёлтый, пропеченный, свежий.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи обучающимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
8. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.
9. Ассортимент в буфете разнообразен. Размещен перечень ассортимента выпечки собственного производства, утвержденный директором ООО «Вектор» на стенде. На продукцию имеются фирменные ценники. Производится фасовка продукции. Продукция (выпечка) отпускается с использованием одноразовых пакетов. Буфет отличный, ассортимент продаваемых продуктов разнообразен. Выпечка очень аппетитно выглядит: свежая, горячая, идет нарасхват. Для отпуска продуктов в буфете используют: щипцы и вилки. Обслуживание идет быстро, с улыбкой, вежливо.
10. Столовая посуда и приборы в достаточном количестве, перед подачей на столы высушены, сколы и трещины отсутствуют.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют

нормам и требованиям.

2. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.

_____ Захарова Н.Н.

_____ Федотова С.В.

_____ Пустовая М.А.

_____ Федотова С.В.

АКТ № 25

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «28» февраля 2023 г.

Комиссия в составе:
Захарова Н.Н.
Капустина А.А.
Пустовая М.А.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: салат из свеклы отварной, масло сливочное, макароны отварные, котлета из курицы, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный.
Салат из свеклы отварной – подан каждому ребенку в индивидуальном салатнике, свекла мелко измельчена; консистенция - мягкая, сочная; цвет –темно-малиновый. Масло сливочное – порезано на порционные кусочки прямоугольной формы, без посторонних привкусов и запахов; цвет светло-желтый, без видимых капель влаги на разрезе. Макароны отварные – после варки сохранили форму, хорошо отделяются друг от друга, не слипшиеся. Котлета из курицы – на внешний вид консистенция однородная, рыхлая, сочная; с приятным ароматом. Чай с лимоном и сахаром - темно-коричневая жидкость с долькой свежего лимона. Батон йодированный - цвет светло–жёлтый, пропеченный, свежий.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуются масло сливочное, макароны отварные, котлета из курицы, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный. Объем несъеденных остатков составил 9,1%. Многие дети объяснили, что не любят салат из свеклы отварной. Дома это блюдо не употребляют.
8. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи обучающимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
9. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.
10. Столовая посуда и приборы в достаточном количестве, перед подачей на столы высушены, сколы и трещины отсутствуют.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.

2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

Захар- _____ Захарова Н.Н.
_____ Капустина А.А.
_____ Пустовая М.А.

АКТ № 26

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «06» марта 2023 г.

Комиссия в составе:
Березина Т.М.
Бобкова Н.Н.
Федотова С.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: горошек зеленый консервированный, омлет с сыром, чай с сахаром, батон йодированный, апельсин (поштучно).
Горошек зеленый консервированный подан каждому ребенку в индивидуальном салатнике; горошек зеленый: без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, цвет: светло-зеленый, однородный. Омлет с сыром: на внешний вид порционные кусочки пористые, слегка подрумяненные, консистенция нежная. Чай с сахаром: напиток прозрачный, цвет коричневый. Батон йодированный: на внешний вид цвет светло – жёлтый, свежий, дата изготовления 06.03.2023. Апельсин без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи обучающимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуются омлет с сыром, чай с сахаром, батон йодированный, апельсин (поштучно).
9. Ассортимент в буфете разнообразен. Размещен перечень ассортимента выпечки собственного производства, утвержденный директором ООО «Вектор» на стенде. На продукцию имеются фирменные ценники. Производится фасовка продукции. Продукция (выпечка) отпускается с использованием одноразовых пакетов. Буфет отличный, ассортимент продаваемых продуктов разнообразен. Выпечка очень аппетитно выглядит: свежая, горячая, идет нарасхват. Для отпуска продуктов в буфете используют: щипцы и вилки. Обслуживание идет быстро, с улыбкой, вежливо.
10. Столовая посуда и приборы в достаточном количестве, перед подачей на столы высушены, сколы и трещины отсутствуют.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.

2. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

_____ Березина Т.М.
_____ Бобкова Н.Н.
_____ Федотова С.В.

АКТ № 27

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «14» марта 2023 г.

Комиссия в составе:

Захарова Н.Н.
Капустина А.А.
Пустовая М.А.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Качество готовой продукции - внешний вид обеда не вызывает претензий. На обед было подано: огурец консервированный, суп гороховый, картофельное пюре, гуляш из говядины, напиток из шиповника, хлеб ржано-пшеничный, батон йодированный.
Огурец консервированный – подан каждому ребенку в индивидуальном салатнике; огурцы упругие, хрустящие; вкус в меру кисловатый; цвет и запах приятные, свойственные соленым огурцам. Суп гороховый - картофель и овощи при варке сохранили форму нарезки, горох разваренный, консистенция - картофель, горох и овощи мягкие; цвет бульона желтоватый. Картофельное пюре на внешний вид однородная масса без комочков не протёртого картофеля; консистенция - пышная, густая. Гуляш из говядины- кусочки мяса сохранили форму нарезки (кубики); консистенция - мягкая; вкус - тушеного мяса с луком и томатом с приятным запахом вареного мяса и овощей. Напиток из шиповника - сладкий, с выраженным вкусом шиповника. Батон йодированный и хлеб ржано-пшеничный свежий, пропеченный, дата выпуска 13.03.2023.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде, в перчатках, волосы убраны под шапочку, без украшений.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на обед.
7. Пища раздаётся сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели обед. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуются суп гороховый, картофельное пюре, гуляш из говядины, напиток из шиповника, хлеб ржано-пшеничный, батон йодированный. Объем несъеденных остатков составил 8,7 %. Многие дети объяснили, что не любят огурец консервированный. Дома — это блюдо не употребляют.
9. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.
10. Обеспечивается питьевой режим обучающихся с использованием бутилированной воды. Бутилированная вода, используемая для употребления, имеет документы, подтверждающие ее

происхождение, качество и безопасность. Замена емкостей с водой производится систематически, обеспечивая бесперебойное снабжение. Имеются контейнер для сбора использованной посуды одноразового применения.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

Захаров Н.Н.
Капустина А.А.
Пустовая М.А.

21

АКТ № 28

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «22» марта 2023 г.

Комиссия в составе:
Бобкова Н.Н.
Капустина А.А.
Пустовая М.А.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано запеканка из творога, чай с молоком и сахаром, яблоко, батон йодированный, молоко сгущенное с сахаром.
Запеканка из творога – поверхность ровная, без трещин; консистенция упругая; поверхность ровна; на разрезе цвет белый; с приятным ароматом ванили. Чай с молоком и сахаром – цвет светло-коричневый, с приятным ароматом. Молоко сгущенное с сахаром – консистенция жидкой сметаны, однородная; вкус сладкий, молочный. Батон йодированный - на внешний вид цвет светло – жёлтый, пропеченный, свежий, дата выпуска 22.03.2023. Яблоко без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи обучающимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
8. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.
9. Столовая посуда и приборы в достаточном количестве, перед подачей на столы высушены, сколы и трещины отсутствуют.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.
_____ Капустина А.А.
_____ Пустовая М.А.

АКТ № 29

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «04» апреля 2023 г.

Комиссия в составе:
Березина Т.М.
Захарова Н.Н.
Федотова С.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: масло сливочное, каша жидкая молочная пшенная, кофейный напиток с молоком, батон йодированный, мандарин (поштучно).
Масло сливочное – порезано на порционные кусочки прямоугольной формы, без посторонних привкусов и запахов, цвет светло-желтый, без видимых капель влаги на разрезе. Каша жидкая молочная пшенная - на внешний вид тягучая, однородная, зерна мягкие, без комков. Кофейный напиток с молоком - цвет светло-коричневый с приятным ароматом. Батон йодированный - цвет светло–жёлтый, пропеченный, свежий. Мандарин без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7.Обеспечивается питьевой режим обучающихся с использованием бутилированной воды. Бутилированная вода, используемая для употребления, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Замена емкостей с водой производится систематически, обеспечивая бесперебойное снабжение. Имеются контейнер для сбора использованной посуды одноразового применения.
8. Ассортимент в буфете разнообразен. Размещен перечень ассортимента выпечки собственного производства, утвержденный директором ООО «Вектор» на стенде. На продукцию имеются фирменные ценники. Производится фасовка продукции. Продукция (выпечка) отпускается с использованием одноразовых пакетов. Буфет отличный, ассортимент продаваемых продуктов разнообразен. Выпечка очень аппетитно выглядит: свежая, горячая, идет нарасхват. Для отпуска продуктов в буфете используют: щипцы и вилки. Обслуживание идет быстро, с улыбкой, вежливо.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

_____ Березина Т.М.

_____ Захарова Н.Н.

_____ Федотова С.В.

АКТ № 30

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «12» апреля 2023 г.

Комиссия в составе:
Березина Т.М.
Бобкова Н.Н.
Федотова С.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: каша вязкая молочная пшенная, кофейный напиток с молоком, батон йодированный, яблоко (поштучно).
Каша вязкая молочная пшенная - на внешний вид вязкая, однородная, зерна мягкие, без комков. Кофейный напиток с молоком - цвет светло-коричневый с приятным ароматом. Батон йодированный - цвет светло–жёлтый, пропеченный, свежий, дата выпуска 12.04.2023. Яблоко без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Пища раздаётся сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
8. На все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет заведующая производством Пронина Е.А. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.
9. Столовая посуда и приборы в достаточном количестве, перед подачей на столы высушены, сколы и трещины отсутствуют.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

_____ Березина Т.М.
_____ Бобкова Н.Н.
_____ Федотова С.В.

34

АКТ № 31

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «20» апреля 2023 г.

Комиссия в составе:
Капустина А.А.
Захарова Н.Н.
Пустовая М.А.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид обеда не вызывает претензий. На обед было подано салат «Мозаика», суп картофельный с рыбой, капуста тушенная с мясом птицы, сок яблочный, батон йодированный, хлеб ржано-пшеничный, печенье.
Салат «Мозаика» уложен горкой каждому ребенку в индивидуальный салатник; овощи: морковь и картофель порезаны кубиками, яйца мелко порублены, горошек зеленый без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, светло-зеленого цвета; все ингредиенты заправлены растительным маслом. Суп картофельный с рыбой – на внешний вид картофель, лук, морковь порезан брусочками; консистенция овощей – мягкая; с приятным ароматом рыбы и овощей. Капуста, тушенная с мясом птицы – мясо порезано кубиками, кусочки мяса целые; капуста и морковь соломкой; консистенция мяса и капусты – мягкая, нежная; вкус и запах – тушеного мяса, овощей и капусты. Сок яблочный – консистенция жидкая, цвет светло-желтый.
Батон йодированный и хлеб ржано-пшеничный свежий, пропеченный, дата выпуска 19.04.2023. Печенье – изделие прямоугольной формы, консистенция плотная, вкус сладкий.
2 Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на обед.
7. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели обед. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуются салат «Мозаика», суп картофельный с рыбой, сок яблочный, хлеб ржано-пшеничный, батон йодированный. печенье. Объем несъеденных остатков составил 9,5%. Многие дети объяснили, что не любят капусту тушенную с мясом птицы. Дома — это блюдо не употребляют.
8. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи обучающимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
9. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.
10. Столовая посуда и приборы в достаточном количестве, перед подачей на столы высушены, сколы и трещины отсутствуют.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Капустина А.А.
_____ Захарова Н.Н.
_____ Пустовая М.А.

АКТ № 32

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «28» апреля 2023 г.

Комиссия в составе:
Бобкова Н.Н.
Капустина А.А.
Пустовая М.А.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: салат из свеклы отварной, макароны отварные, биточек из курицы, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный.
Салат из свеклы отварной – подан каждому ребенку в индивидуальном салатнике, свекла мелко измельчена; консистенция - мягкая, сочная; цвет –темно-малиновый. Макароны отварные – после варки сохранили форму, хорошо отделяются друг от друга, не слипшиеся. Биточек из курицы – на внешний вид консистенция однородная, рыхлая, сочная; с приятным ароматом. Чай с лимоном и сахаром - темно-коричневая жидкость с долькой свежего лимона. Батон йодированный цвет светло–жёлтый, пропеченный, свежий, дата выпуска 28.04.2023.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи обучающимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
8. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.
9. Обеспечивается питьевой режим обучающихся с использованием бутилированной воды. Бутилированная вода, используемая для употребления, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Замена емкостей с водой производится систематически, обеспечивая бесперебойное снабжение. Имеются контейнер для сбора использованной посуды одноразового применения.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.
_____ Капустина А.А.
_____ Пустовая М.А.

36

АКТ № 33

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
в столовой МБОУ ЦО № 24

от «03» мая 2023 г.

Комиссия в составе:

Березина Т.М.
Захарова Н.Н.
Федотова С.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано запеканка из творога, чай с молоком и сахаром, яблоко, батон йодированный, молоко сгущенное с сахаром.
Запеканка из творога – поверхность ровная, без трещин; консистенция упругая; поверхность ровна; на разрезе цвет белый; с приятным ароматом ванили. Чай с молоком и сахаром – цвет светло-коричневый, с приятным ароматом. Молоко сгущенное с сахаром – консистенция жидкой сметаны, однородная; вкус сладкий, молочный. Батон йодированный - на внешний вид цвет светло – жёлтый, пропеченный, свежий. Яблоко без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Пища раздаётся сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
8. Ассортимент в буфете разнообразен. Размещен перечень ассортимента выпечки собственного производства, утвержденный директором ООО «Вектор» на стенде. На продукцию имеются фирменные ценники. Производится фасовка продукции. Продукция (выпечка) отпускается с использованием одноразовых пакетов. Буфет отличный, ассортимент продаваемых продуктов разнообразен. Выпечка очень аппетитно выглядит: свежая, горячая, идет нарасхват. Для отпуска продуктов в буфете используют: щипцы и вилки. Обслуживание идет быстро, с улыбкой, вежливо.
9. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.

В результате проверки установлено:
1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

_____ Березина Т.М.

_____ Захарова Н.Н.

_____ Федотова С.В.

31

АКТ № 31

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
в столовой МБОУ ЦО № 24

от «11» мая 2023 г.

Комиссия в составе:
Бобкова Н.Н.
Пустовая М.А.
Захарова Н.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1.Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: запеканка из творога с морковью, какао с молоком, молоко сгущенное с сахаром, батон йодированный, мандарин.
Запеканка из творога с морковью – поверхность ровная, без трещин; консистенция: творог и морковь мягкие, с золотистой корочкой. Какао с молоком – цвет светло-коричневый, с приятным ароматом. Молоко сгущенное с сахаром – консистенция однородная, вкус сладкий, молочный. Батон йодированный - на внешний вид цвет светло – жёлтый, свежий. Мандарин без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню - соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Пища раздаётся сотрудниками пищеблока согласно поданной заявке. Ответственный за организацию горячего питания постоянно присутствует в столовой при раздаче блюд, которая контролирует количество детей и приготовленных порций. Температура еды во время подачи соответствует санитарным нормам.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуются: запеканка из творога с морковью, какао с молоком, молоко сгущенное с сахаром, батон йодированный, мандарин (поштучно). Многие дети оставили запеканку из творога с морковью на тарелках. Объяснили, что не любят запеканку из творога с морковью, дома такое блюдо не употребляют. Объем несъеденных остатков составил 11,6 %.
9. На все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет заведующая производством Пронина Е.А. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.
10. Столовая посуда и приборы высушены перед подачей на столы, сколы и трещины отсутствуют.
11. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Дезинфицирующие средства в достаточном количестве.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.
_____ Пустовая М.А.
_____ Захарова Н.Н.

АКТ № 35

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «19» мая 2023 г.

Комиссия в составе:
Бобкова Н.Н.
Березина Т.М.
Пустовая М.А.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:
1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: кукуруза консервированная, рагу из овощей, котлета из курицы, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный.
Кукуруза консервированная подана каждому ребенку в индивидуальном салатнике. Рагу из овощей на внешний вид кусочки овощей одинаковой формы и величины, форма нарезки сохранена, консистенция- мягкая, сочная. Котлета из курицы – изделие сохранило форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой, консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; запах куриного мяса. Чай с лимоном и сахаром – цвет темно-коричневый, с долькой свежего лимона. Батон йодированный - на внешний вид цвет светло – жёлтый, свежий, дата выпуска 19.05.2023.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой- соответствует требованиям.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети практически оставили завтрак на тарелках. По опросу детей - они не любят рагу из овощей, дома это блюдо не едят.
В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит. Популярностью у детей пользуется кукуруза консервированная, котлета из курицы, чай с лимоном и сахаром, батон йодированный.
8. Сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители. Классные руководители во время приема пищи обучающимися в целях сохранения порядка находятся в зале рядом с обучающимися.
9. Соблюдение детьми правил личной гигиены - соблюдают. При входе в обеденный зал имеются раковины для мытья рук, жидкое мыло и сушилки для рук. Также дети пользуются бумажными полотенцами. Антисептики в достаточном количестве.
10. Ассортимент в буфете разнообразен. Размещен перечень ассортимента выпечки собственного производства, утвержденный директором ООО «Вектор» на стенде. На продукцию имеются фирменные ценники. Производится фасовка продукции. Продукция (выпечка) отпускается с использованием одноразовых пакетов. Буфет отличный, ассортимент продаваемых продуктов разнообразен. Выпечка очень аппетитно выглядит: свежая, горячая, идет нарасхват. Для отпуска продуктов в буфете используют: щипцы и вилки. Обслуживание идет быстро, с улыбкой, вежливо.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют нормам и требованиям.
2. Замечаний нет.
3. Классным руководителям систематически проводить разъяснительную работу о пользе правильного питания, тем самым способствуя уменьшению количества выбрасываемой пищи.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.

_____ Березина Т.М.

_____ Пустовая М.А.

АКТ № 36

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ ЦО № 24

от «22» мая 2023 г.

Комиссия в составе:

Бобкова Н.Н.
Капустина А.А.
Федотова С.В.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Качество готовой продукции - внешний вид завтрака не вызывает претензий. На завтрак было подано: омлет с зеленым горошком, чай с сахаром, батон йодированный, яблоко, печенье. Омлет: на внешний вид порционные кусочки пористые, слегка подрумяненные, консистенция нежная. Горошек зеленый: без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета, цвет: светло-зеленый, однородный. Чай с сахаром: напиток прозрачный, цвет коричневый. Батон йодированный: на внешний вид цвет светло – жёлтый, свежий, дата изготовления 22.05.2023. Яблоко без видимых механических повреждений, без повреждений вредителями и болезням, без темных пятен. Печенье: форма печенья правильная, целое, хрупкое, рассыпчатое.
2. Санитарное состояние зала столовой - в обеденном зале чисто.
3. Соблюдение графика работы столовой - соблюдается.
4. Внешний вид сотрудников столовой - соответствует требованиям. Сотрудники в чистой одежде. Волосы убраны под шапочку. Сотрудники в перчатках.
5. Соответствие меню-дня утвержденному единому примерному двухнедельному цикличному меню- соответствует.
6. Контрольное блюдо в наличии. Выход порций соответствует нормам заявленному меню на завтрак.
7. На все блюда имеются технологические карты. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет заведующая производством Пронина Е.А. Суточная проба хранится в холодильнике, емкости для хранения суточной пробы следов жира не имеют и подписаны, крышки герметично закрыты.
8. Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд – дети с удовольствием съели завтрак. В столовой стоял ароматный запах, вызывающий аппетит у детей. Популярностью у детей пользуются омлет с зеленым горошком, чай с сахаром, батон йодированный, печенье.
9. Обеспечивается питьевой режим обучающихся с использованием бутилированной воды. Бутилированная вода, используемая для употребления, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Замена емкостей с водой производится систематически, обеспечивая бесперебойное снабжение. Имеются контейнер для сбора использованной посуды одноразового применения.
10. Столовая посуда и приборы в достаточном количестве, перед подачей на столы высушены, сколы и трещины отсутствуют.

В результате проверки установлено:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой соответствуют

нормам и требованиям.

2. Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

_____ Бобкова Н.Н.

_____ Капустина А.А.

_____ Федотова С.В.

Пронумеровано и прошнуровано
_____ листа(ов)
Директор МБОУ ЦО № 24
О.В.Шестак