

### АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию Совета родителей МКОУ «КГМ№6» от 7 сентября 2022 года  
Комиссия в составе: Алимурadowой Л.К., родительницы 2 «Д» класса, Щамхаловой З.М., родительницы 2 «Д» класса, Шахтемировой Д.Н., родительницы 1 «А», Таковой К.В., родительницы 3 «Б» класса и заместителя директора по УВРНК - ответственной по питанию Фаталиева А.С. составили настоящий акт в том, что 7 сентября 2022 года в 10.10 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

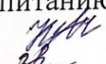
В ходе проверки выявлено:


- 1) Школьной столовой на 7 сентября было предложено меню: винегрет 60г, плов из курицы 150г+90г, яблочный нектар 180г, хлеб пшеничный 50г, печенье 30г.
- 2) Было проведено контрольное взвешивание, вес соответствует норме.
- 3) Была проведена экспертиза вкусовых качеств, все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
- 4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 5) Организация питания: В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 6) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов своих классов.

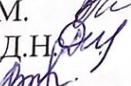
#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

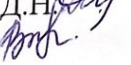
1. Работникам столовой рекомендовать готовить сложные гарниры и добавлять овощи.

Члены комиссии по питанию:

Алимурadowой Л.К. 

Щамхаловой З.М. 

Шахтемировой Д.Н. 

Таковой К.В. 

С актом комиссии по питанию ознакомлена: Казымова З.И. –повар

7 сентября 2022 года

АКТ №1

проверки школьной столовой комиссией по мониторингу  
за качеством питания в столовой от 14 сентября 2022 года  
комиссия в составе:

- директора гимназии Аскерова И.А.
- медицинского работника Ибрагимовой О.Р.
- Зам по УВРНК Фаталиевой А.С.
- ответственной по питанию Юсуповой Б.Д.

составили настоящий акт в том, что 14 сентября 2022 года была  
проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 09-40 час., ( 2г и 2д сидели 58 чел.)

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой меню на неделю предварительно  
вывешивается на стенде.

На 14 сентября было предложено следующее меню: салат  
«Винегрет»-60г, плов из курицы-150+90г, чай с лимоном-200г,  
хлеб пшеничный-50г, яблоко-110г.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами  
комиссии плова и салата «Винегрет».

При взвешивании плова – 5порций , полученная масса равнялась  
750г +450 г, что соответствует норме (выхода готового плова –  
90г+150г). При взвешивании 5 порций салата «Винегрет» масса  
равнялась 300г, что соответствует норме.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества  
достаточно высоки, качество обработки соответствует  
предъявляемым требованиям.


3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы кух. рабочие, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится, дети довольны.

5) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

6) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов.

С актом комиссии ознакомлена:

Повар-Казымова З.И. 

## АКТ2

### проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 17 сентября 2022 года

Комиссия в составе:

- медицинской сестры Ибрагимовой О.Р.

Зам директора УВР Фаталиевой А.С.

Учителя нач.классов Юсуповой б.Д.-ответственной по питанию

составили настоящий акт в том, что 17 сентября 2022 года в 10.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой

(2е -3в кл.,-51 чел)

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 17 сентября было предложено запеканка творожная со сгущенным молоком 150г, какао с молоком 180г, масло сливочное 10г, хлеб пшеничный 50г.

1) Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии творожной запеканки. При взвешивании запеканки 5 порций, полученная масса равнялась 750г, что соответствует норме (выход готовой запеканки – 150г).


При взвешивании масла 10 порций, полученная масса ( без тарелки) равнялась 100г., что соответствует норме (Выход готового продукта – 100г)

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

3) Организация питания: В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений санитарных норм не было выявлено. Используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

С актом комиссии ознакомлена:

Повар-Казымова З.И. 

**АКТ**  
**проверки работы столовой МКОУ «КГ № 6»**

от 04.10.2022г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек: Фаталиевой А.С. - зам. директора УВРНК-ответств. по питанию;

Юсуповой Б.Д. - учит. нач. классов - ответств. по питанию;

Ибрагимовой О.Р. - медицинской сестрой.

В меню на 4.10.2022г. (вторник) был включен завтрак состоящий из: масла сливочного, сыра «Российского», каши молочной рисовой, рулета к чаю, чая с сахаром, хлеба пшеничного и апельсинов.

Меню на 04.10.2022г. подписано директором гимназии «КГ № 6».

Члены комиссии провели проверку на 2-х переменах:

Комиссия проверила соответствие веса каши на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, взятых с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Произведена проверка температуры рисовой молочной каши и напитка. Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем состоянии. Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация

членами комиссии .

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует норме. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Рекомендации:

1. Учителя начальных классов усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой.
2. На классных часах провести с обучающимися беседы о необходимости принятия горячей пищи в первой половине дня.

Рекомендации:

1. Учителя начальных классов усилить контроль за соблюдением санитарных правил перед едой.
2. На классных часах провести с обучающимися беседы о необходимости принятия горячей пищи в первой половине дня.

## АКТ

### проверки работы столовой МКОУ «КГН № 6»

от 07.10.2022г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе трех человек: Фаталиевой А.С.-зам.директора УВРНК-ответств.по питанию;

Юсуповой Б.Д.-учит.нач.классов-ответств.по питанию;

Ибрагимовой О.Р.-медицинской сестрой.

Проверено меню на 07 октября (пятницу).

Меню состоит из: салата витаминного, бедра куриного, макарон отварных, яблоко, хлеба пшеничного, чая со сгущ. молоком.

Меню утверждено подписью директора гимназии «КГН №6».

За 10 минут до начала питания учащимися повара начали накрывать столы, раскладывать макароны по тарелкам, разливать чай, на столах уже стояли заранее накрытые тарелки с хлебом, салатом и яблоками. Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак. Выявлено: обучающиеся классов, пришедших на завтрак, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.



Комиссия проверила соответствие веса макарон на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, взятых с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню. Произведена проверка температуры блюда и напитка. Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиН: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Рекомендации:

1. На классных часах провести с обучающимися начальной школы беседы о необходимости и полезности принятия горячей пищи.

СанПиН: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Рекомендации:

1. На классных часах провести с обучающимися начальной школы беседы о необходимости и полезности принятия горячей пищи.