АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И.Пацаева

Дата проверки:13.05.2022
Время проверки:10.00
Состав комиссии родительского контроля: Чупрынова А. А., Боярчук Г.А., Карелина Ю.В., Вощевская Е.В., Поливанова Е.Р.

Проводится контроль приёма пищи детьми с ОВЗ и учениками 1-4 классов.

В результате осмотра зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:
Количество посадочных мест достаточно для приёма пищи ученикам 1-4 классов.

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается: имеются одноразовые головные уборы, перчатки, маски, фартуки.
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Имеются в наличии декларации и сертификаты соответствия.

Контрольное взвешивание готовой продукции

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Подгарнир из зелёного горошка	40	40	0
2	Омлет с сыром запечённый	150	150	0
3	Чай с лимоном	200	200	0
4	Батон нарезной	45	45	0
5	Фрукты (яблоко)	150	150	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Качество питания: выглядит аппетитно, ароматно, вкусно, порция достаточная. Отзывы детей положительные, завтрак сытный, дети наелись.
- Суточная проба имеется за 13 мая (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется: пробы сняты, блюдо разрешено к выдаче, замечаний нет.
- Классные руководители 1-4 классов сопровождают учащихся на завтрак после 2 урока. Столы накрыты. Пища достаточно тёплая.

Замечания и рекомендации по проверке: не имеется.

Члены комиссии: **Чупрынова А. А.** _____

Боярчук Г.А. _____ **Вощевская Е.В.** _____

Карелина Ю.В. _____ **Поливанова Е.Р.** _____

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И.Пацаева

Дата проверки:13.05.2022
Время проверки:12.05
Состав комиссии родительского контроля: Чупрынова А. А., Боярчук Г.А., Карелина Ю.В., Вощевская Е.В., Поливанова Е.Р.

Проводится контроль приёма пищи детьми с ОВЗ и учениками 5-6 классов.

В результате осмотра зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:
Количество посадочных мест достаточно для приёма пищи ученикам 5-6 классов.

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается: имеются одноразовые головные уборы, перчатки, маски, фартуки.
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Имеются в наличии декларации и сертификаты соответствия.

Контрольное взвешивание готовой продукции

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп крестьянский с крупой	220	225	>5
2	Плов из мяса птицы	250	250	0
3	Салат из солёного огурца	60	60	0
4	Компот из свежих яблок	200	200	0
5	Хлеб пшеничный	30	30	0
6	Хлеб ржаной	40	40	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Качество питания: выглядит аппетитно, ароматно, вкусно, порция достаточная. Отзывы детей положительные, обед сытный, дети наелись.
- Суточная проба имеется за 13 мая (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется: пробы сняты, блюдо разрешено к выдаче, замечаний нет.
- Классные руководители 5-6 классов сопровождают учащихся на обед после 4 урока. Присутствует дежурный учитель. Столы накрыты. Пища достаточно тёплая.

Замечания и рекомендации по проверке: не имеется.

Члены комиссии: **Чупрынова А.А.**_____ **Вощевская Е.В.**_____

Боярчук Г.А._____ **Поливанова Е.Р.**_____

Карелина Ю.В._____

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И.Пацаева

Дата проверки:27.04.2022
Время проверки:10.00
Состав комиссии родительского контроля: Чупрынова А. А., Боярчук Г.А., Карелина Ю.В., Вощевская Е.В., Поливанова Е.Р.

Проводится контроль приёма пищи детьми с ОВЗ и учениками 1-4 классов.

В результате осмотра зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:
Количество посадочных мест достаточно для приёма пищи ученикам 1-4 классов.

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается: имеются одноразовые головные уборы, перчатки, маски, фартуки.
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Имеются в наличии декларации и сертификаты соответствия.

Контрольное взвешивание готовой продукции

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Запеканка творожная с соусом	150	150	0
2	Чай с лимоном	187	200	>13
3	Батон нарезной	45	45	0
4	Фрукты (яблоко)	150	150	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Качество питания: выглядит аппетитно, ароматно, вкусно, порция достаточная. Отзывы детей положительные, завтрак сытный, дети наелись.
- Суточная проба имеется за 27 апреля (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется: пробы сняты, блюдо разрешено к выдаче, замечаний нет.
- Классные руководители 1-4 классов сопровождают учащихся на завтрак после 2 урока. Столы накрыты. Пища достаточно тёплая.

Замечания и рекомендации по проверке: не имеется.

Члены комиссии: **Чупрынова А. А.** _____

Боярчук Г.А. _____ **Вощевская Е.В.** _____

Карелина Ю.В. _____ **Поливанова Е.Р.** _____

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И.Пацаева

Дата проверки:27.04.2022
Время проверки:12.05
Состав комиссии родительского контроля: Чупрынова А. А., Боярчук Г.А., Карелина Ю.В., Вощевская Е.В., Поливанова Е.Р.

Проводится контроль приёма пищи детьми с ОВЗ и учениками 5-6 классов.

В результате осмотра зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:
Количество посадочных мест достаточно для приёма пищи ученикам 5-6 классов.

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается: имеются одноразовые головные уборы, перчатки, маски, фартуки.
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Имеются в наличии декларации и сертификаты соответствия.

Контрольное взвешивание готовой продукции

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Рассольник «Ленинградский»	220	225	>5
2	Тефтеля мясная в соусе	110	110	0
3	Рис отварной	150	155	>5
4	Салат из свёклы с зелёным горошком	60	60	0
5	Компот из свежих яблок	200	200	0
6	Хлеб пшеничный	30	30	0
7	Хлеб ржаной	40	40	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Качество питания: выглядит аппетитно, ароматно, вкусно, порция достаточная. Отзывы детей положительные, обед сытный, дети наелись.
- Суточная проба имеется за 27 апреля (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется: пробы сняты, блюдо разрешено к выдаче, замечаний нет.
- Классные руководители 5-6 классов сопровождают учащихся на обед после 4 урока. Присутствует дежурный учитель. Столы накрыты. Пища достаточно тёплая.

Замечания и рекомендации по проверке: не имеется.

Члены комиссии: **Чупрынова А.А.** _____ **Вощевская Е.В.** _____
Боярчук Г.А. _____ **Поливанова Е.Р.** _____
Карелина Ю.В. _____

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И.Пацаева

Дата проверки:18.04.2022
Время проверки:12.55
Состав комиссии родительского контроля: Чупрынова А. А., Боярчук Г.А., Карелина Ю.В., Вощевская Е.В., Поливанова Е.Р.

Проводится контроль приёма пищи детьми с ОВЗ и учениками 7-11 классов.

В результате осмотра зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:
Количество посадочных мест достаточно для приёма пищи ученикам 7-11 классов.

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается: имеются одноразовые головные уборы, перчатки, маски, фартуки.
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Имеются в наличии декларации и сертификаты соответствия.

Контрольное взвешивание готовой продукции

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Рассольник «Ленинградский»	220	225	>5
2	Тефтеля мясная в соусе	110	110	0
3	Рис отварной	150	155	>5
4	Салат из свёклы с зелёным горошком	60	60	0
5	Компот из свежих яблок	200	200	0
6	Хлеб пшеничный	30	30	0
7	Хлеб ржаной	40	40	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Качество питания: выглядит аппетитно, ароматно, вкусно, порция достаточная. Отзывы детей положительные, обед сытный, дети наелись.
- Суточная проба имеется за 18 апреля (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется: пробы сняты, блюдо разрешено к выдаче, замечаний нет.
- Классные руководители 7-11 классов не сопровождают учащихся на обед после 5 урока. Присутствует дежурный учитель. Дети получают порции самостоятельно. Пища достаточно тёплая.

Замечания и рекомендации по проверке: не все берут первое блюдо

Члены комиссии: **Чупрынова А.А.** _____

Боярчук Г.А. _____ **Вощевская Е.В.** _____

Карелина Ю.В. _____ **Поливанова Е.Р.** _____

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И.Пацаева

Дата проверки:18.04.2022
Время проверки:10.00
Состав комиссии родительского контроля: Чупрынова А. А., Боярчук Г.А., Карелина Ю.В., Вощевская Е.В., Поливанова Е.Р.

Проводится контроль приёма пищи детьми с ОВЗ и учениками 1-4 классов.

В результате осмотра зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:
Количество посадочных мест достаточно для приёма пищи ученикам 1-4 классов.

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается: имеются одноразовые головные уборы, перчатки, маски, фартуки.
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Имеются в наличии декларации и сертификаты соответствия.

Контрольное взвешивание готовой продукции

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Подгарнир из солёного огурца	40	40	0
2	Птица (грудка куриная) тушеная в соусе	90	90	0
3	Рис отварной	150	150	0
4	Какао с молоком	180	180	0
5	Батон нарезной	45	45	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Качество питания: выглядит аппетитно, ароматно, вкусно, порция достаточная. Отзывы детей положительные, завтрак сытный, дети наелись.
- Суточная проба имеется за 18 апреля (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется: пробы сняты, блюдо разрешено к выдаче, замечаний нет.
- Классные руководители 1-4 классов сопровождают учащихся на завтрак после 2 урока. Столы накрыты. Пища достаточно тёплая.

Замечания и рекомендации по проверке: не имеется.

Члены комиссии: **Чупрынова А. А.** _____
Боярчук Г.А. _____ **Вощевская Е.В.** _____
Карелина Ю.В. _____ **Поливанова Е.Р.** _____

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И.Пацаева

Дата проверки:31.03.2022
Время проверки:10.00
Состав комиссии родительского контроля: Чупрынова А. А., Боярчук Г.А., Карелина Ю.В., Вощевская Е.В., Поливанова Е.Р.

Проводится контроль приёма пищи детьми с ОВЗ и учениками 1-4 классов.

В результате осмотра зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:
Количество посадочных мест достаточно для приёма пищи ученикам 1-4 классов.

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается: имеются одноразовые головные уборы, перчатки, маски, фартуки.
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Имеются в наличии декларации и сертификаты соответствия.

Контрольное взвешивание готовой продукции

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Подгарнир из солёного огурца	40	40	0
2	Тефтеля в соусе	80	80	0
3	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	0
4	Кофейный напиток	180	180	0
5	Батон нарезной	45	45	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Качество питания: выглядит аппетитно, ароматно, вкусно, порция достаточная. Отзывы детей положительные, завтрак сытный, дети наелись.
- Суточная проба имеется за 31 марта (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется: пробы сняты, блюдо разрешено к выдаче, замечаний нет.
- Классные руководители 1-4 классов сопровождают учащихся на завтрак после 2 урока. Столы накрыты. Пища достаточно тёплая.

Замечания и рекомендации по проверке: не имеется.

Члены комиссии: **Чупрынова А. А.** _____

Боярчук Г.А. _____ **Вощевская Е.В.** _____

Карелина Ю.В. _____ **Поливанова Е.Р.** _____

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И.Пацаева

Дата проверки:28.02.2022
Время проверки:10.00
Состав комиссии родительского контроля: Чупрынова А. А., Боярчук Г.А., Карелина Ю.В., Вощевская Е.В., Поливанова Е.Р.

Проводится контроль приёма пищи детьми с ОВЗ и учениками 1-4 классов.

В результате осмотра зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:
Количество посадочных мест достаточно для приёма пищи ученикам 1-4 классов.

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается: имеются одноразовые головные уборы, перчатки, маски, фартуки.
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Имеются в наличии декларации и сертификаты соответствия.

Контрольное взвешивание готовой продукции

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Подгарнир из зелёного горошка консервированного	40	40	0
2	Плов из птицы	230	230	0
3	Кофейный напиток	200	200	0
4	Батон нарезной	50	50	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Качество питания: выглядит аппетитно, ароматно, вкусно, порция достаточная. Отзывы детей положительные, завтрак сытный, дети наелись.
- Суточная проба имеется за 28 февраля (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется: пробы сняты, блюдо разрешено к выдаче, замечаний нет.
- Классные руководители 1-4 классов сопровождают учащихся на завтрак после 2 урока. Столы накрыты. Пища достаточно тёплая.

Замечания и рекомендации по проверке: не имеется.

Члены комиссии: **Чупрынова А. А.** _____

Боярчук Г.А. _____ **Вощевская Е.В.** _____

Карелина Ю.В. _____ **Поливанова Е.Р.** _____

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И.Пацаева

Дата проверки:28.02.2022
Время проверки:12.55
Состав комиссии родительского контроля: Чупрынова А. А., Боярчук Г.А., Карелина Ю.В., Вощевская Е.В., Поливанова Е.Р.

Проводится контроль приёма пищи детьми с ОВЗ и учениками 5-6 классов.
В результате осмотра зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:
Количество посадочных мест достаточно для приёма пищи ученикам 5-6 классов.

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается: имеются одноразовые головные уборы, перчатки, маски, фартуки.
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Имеются в наличии декларации и сертификаты соответствия.

Контрольное взвешивание готовой продукции

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Щи из свежей капусты	220	225	>5
2	Котлета домашняя в соусе	110	110	0
3	Макароны отварные с маслом	150	150	0
4	Салат из солёного огурца	100	100	0
5	Кисель плодово-ягодный	180	180	0
6	Хлеб пшеничный	30	30	0
7	Хлеб ржаной	40	40	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Качество питания: выглядит аппетитно, ароматно, вкусно, порция достаточная. Отзывы детей положительные, обед сытный, дети наелись.
- Суточная проба имеется за 28 февраля (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется: пробы сняты, блюдо разрешено к выдаче, замечаний нет.
- Классные руководители 5-6 классов сопровождают учащихся на обед после 4 урока. Присутствует дежурный учитель. Столы накрыты. Пища достаточно тёплая.

Замечания и рекомендации по проверке: не имеется.

Члены комиссии: **Чупрынова А.А.** _____
Боярчук Г.А. _____ **Вощевская Е.В.** _____
Карелина Ю.В. _____ **Поливанова Е.Р.** _____

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ СОШ г. Нестерова имени В.И.Пацаева

Дата проверки:10.03.2022
Время проверки:10.00
Состав комиссии родительского контроля: Чупрынова А. А., Боярчук Г.А., Карелина Ю.В., Вощевская Е.В., Поливанова Е.Р.

Проводится контроль приёма пищи детьми с ОВЗ и учениками 1-4 классов.

В результате осмотра зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:
Количество посадочных мест достаточно для приёма пищи ученикам 1-4 классов.

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается: имеются одноразовые головные уборы, перчатки, маски, фартуки.
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Имеются в наличии декларации и сертификаты соответствия.

Контрольное взвешивание готовой продукции

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Подгарнир из кукурузы консервированной	40	40	0
2	Фрикаделька мясная с соусом	80	80	0
3	Макароны отварные	180	150	0
4	Кофейный напиток	180	180	0
5	Батон нарезной	45	45	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Качество питания: выглядит аппетитно, ароматно, вкусно, порция достаточная. Отзывы детей положительные, завтрак сытный, дети наелись.
- Суточная проба имеется за 10 марта (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется: пробы сняты, блюдо разрешено к выдаче, замечаний нет.
- Классные руководители 1-4 классов сопровождают учащихся на завтрак после 2 урока. Столы накрыты. Пища достаточно тёплая.

Замечания и рекомендации по проверке: не имеется.

Члены комиссии: **Чупрынова А. А.** _____

Боярчук Г.А. _____ **Вощевская Е.В.** _____

Карелина Ю.В. _____ **Поливанова Е.Р.** _____