

Акт проверки качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 3».

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой в составе:

Драценко Дарья Евгеньевна  
Шмидтова Татьяна Викторовна директор  
МАОУ СОШ №3

провела « 07 » 09 2023 г. проверку санитарного состояния столовой МАОУ «СОШ №3» г.о. Верхняя Пышма на основании общественного контроля организации питания. Проверено:

1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой.
2. Организация накрытия обедов.
3. Вкусовые качества приготовленных блюд (бракераж готовой продукции).

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой хорошее.
2. Организация накрытия обедов - обед накрыт с применением мелкого текстиля. Обед соответствует санитарным требованиям ( у двух поваров не было перчаток )
3. Меню на 07.09.2023
  - рассольник - качество отлично
  - рыба тушеная с овощами (картошка) - качество отлично
  - пюре картофельное - качество отлично
  - напиток из замороженного ягод - качество отлично
  - яблокоОбед проводится организованно под контролем администрации учреждения.

Выводы:

Организация питания соответствует требованиям СанПиН.

Подписи членов комиссии:

Драценко Дарья Евгеньевна  
Шмидтова Татьяна Викторовна

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3»  
624090, Свердловская область, г. Верхняя Пышма,  
улица Машиностроителей, 6  
тел./факс 8/34368/5-37-42/; E-mail: mou\_soh3@list.ru

Акт проверки качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 3».

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой в составе:

Марченко Ирина Александровна  
Шенгадова Татьяна Викторовна директор МАОУ СОШ № 3

провела « 08 » 09 2023 г. проверку санитарного состояния столовой МАОУ «СОШ № 3» г.о. Верхняя Пышма на основании общественного контроля организации питания. Проверено:

1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой.
2. Организация накрытия обедов.
3. Вкусовые качества приготовленных блюд (бракераж готовой продукции).

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой отличное. Мытье пола для рук и умывальники в достаточном количестве. Работники столовой в колпаках и перчатках.
2. Накрытие обедов организовано работниками школьной столовой и классными руководителями. Есть столы для портфельщиков. Первое блюдо в горячем виде на столе.
3. Меню 08.09.2023г.:
  - 1) суп-пюре — отлично. Горячий
  - 2) зрелая каша и говядина с подливкой — отлично. Мясо достаточно нежное и тушено хорошо.
  - 3) омлет — хорошо. Воздушный и нежный.
  - 4) чай сладкий — отлично.

Выводы:

Организация питания соответствует нормам СанПиН.

Подписи членов комиссии:

Марченко Ирина Александровна Маш

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3»  
624090, Свердловская область, г. Верхняя Пышма,  
улица Машиностроителей, 6  
тел./факс 8/34368/5-37-42/; E-mail: mou\_soh3@list.ru

Акт проверки качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 3».

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой в составе:

Старковой Ирина Юрьевна, мама учениц 5В и 10А классов

провела « 11 » сентября 20 23 г. проверку санитарного состояния столовой МАОУ «СОШ №3» г.о. Верхняя Пышма на основании общественного контроля организации питания. Проверено:

1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой.
2. Организация накрытия обедов.
3. Вкусовые качества приготовленных блюд (бракераж готовой продукции).

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале (10:35) чисто, персонал столовой в униформе, головные уборы у всех присутствуют. Зона мытья рук - чистая, есть жидкое мыло в мыльнице, бумажные полотенца в наличии. Стены, окна, подоконники - чистые. Мусор около раковины не виден. Есть урна для использованных полотенец.

2. В мойке присутствия производилось накрытие столов - посуда чистая, столы протёрты, на столах есть салфетки. Персонал накрывает столы - всё вставляется аккуратно. Суп разливают пластиковые ведёрки, после того как дети ели.

3. Сегодня, в понедельник 11.09.2023, в меню был гороховый суп с мясом, макароны с сыром, котлета из индейки, компот, яблоко, хлеб.

- Суп - густой, бульон прозрачный, все овощи порезаны аккуратно, в супе - кусочки мяса (не сало, не жир). Очень вкусный.

- Макароны с сыром - сварены до готовности, (не каша), сверху видно сыр. - Вкусно.

Котлета - соответствует своему названию, есть мясо, лук, чувствуется небольшое количество жира, как и должно быть.

Выводы:

Обед - вкусный, полностью соответствует понятию «густое питание». От себя лично добавлю, за всю историю учёбы в школе мои дети всегда питались в школьной столовой и никаких проблем со здоровьем не было.

Подписи членов комиссии:

Старкова Ирина Юрьевна - Стар-

Акт проверки качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 3».

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой в составе:

Лушмановой Алены Николаевны 5 г.

провела « 12 » 09 20 23 г. проверку санитарного состояния столовой МАОУ «СОШ №3» г.о. Верхняя Пышма на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой.
2. Организация накрытия обедов.
3. Вкусовые качества приготовленных блюд (бракераж готовой продукции).

В ходе проверки выявлено:

1 Санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам, столы не требуют санобработки, столовая в уборке и чистоте. Санитарное состояние посуды, тары и инвентаря соответствует санитарным нормам. Товары и продукты не распадаются так же как в специализированной посуде.

2 Не во всех столах стоят салфетки, столовые приборы в достаточном количестве. Столы и посуда чистые. У каждого класса свой индивидуальный стол, который обслуживает классный руководитель (набивает суп, накрывает салат, салфетки на порядок). У каждого ребенка свое место за столом.

3 Составленный меню составлено: 1. суп мясной с мясом, 2. картофельные запеканки с фаршем, 3. салат из капусты, 4. компот, хлеб. Все блюда более относительно вкусные, светлые и разнообразны.

Выводы:

Буду рекомендовать руководителю питания в школе, так как у нас всегда будет возможность быть не только хорошим.

Подписи членов комиссии:

Лушманова Алена Николаевна А. Туал

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3»  
624090, Свердловская область, г. Верхняя Пышма,  
улица Машиностроителей, 6  
тел./факс 8/34368/5-37-42/; E-mail: mou\_soh3@list.ru

Акт проверки качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 3».

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой в составе:

Лоскутима, Татьяна Владимировна  
Домошницова, Елена Владимировна

провела «14» сентября 2023 г. проверку санитарного состояния столовой МАОУ «СОШ №3» г.о. Верхняя Пышма на основании общественного контроля организации питания. Проверено:

1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой.
2. Организация накрытия обедов.
3. Вкусовые качества приготовленных блюд (бракераж готовой продукции).

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам. Столы накрываются одноразовыми клееновыми салфетками и клеенкой. Салфетки обрабатываются раковинами, которые находятся как внутри помещения так и снаружи. Имеется мыло и бумажные полотенца. На рабке перебранная трава в помещении и клеенках уборки.
2. Не соблюдены сроки хранения, столовые приборы в достаточном количестве. Столы и посуда чистые. За каждым столом закреплена определенная группа столов. Столы обозначаются красными флажками/помощью суп. тарелки (вместо, вместо за /порядком). У каждого ребенка свое место за столом.
3. Сервировка меню составлено: 1) Суп-пюре 2) Капусте тушеная с мясом 3) Караси 4) Кошачья. Вся пища была вкусная, свежая, приготовленная, по температуре соответствует нормам (теплая).

Выводы:

Вудет рекомендовать родителям не давать в школьной столовой, т.к. питание соответствует нормам и дети не останутся голодными в течение дня.

Подписи членов комиссии:

Лоскутима Татьяна Владимировна  
Домошницова Елена Владимировна

Акт проверки качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 3».

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой в составе:

*Теремкова Анастасия Александровна*

провела «15» *сентября* 20 *23* г. проверку санитарного состояния столовой МАОУ «СОШ №3» г.о. Верхняя Пышма на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой.
2. Организация накрытия обедов.
3. Вкусовые качества приготовленных блюд (бракераж готовой продукции).

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам. Столы накрыты одноразовыми столовыми приборами, есть мыло и бумажные полотенца.
2. На столах столовые приборы, салфетки. Столы и посуда чистые. Указали класс свой стол. Столы обслуживают классные руководители, не имеют детей сун, раздаёт булочки.
3. Сервировочное меню составлено: 1. Суп-расольник; 2. Телятина с помидорами (куриное филе) 3. Какао, хлеб. Для детей была выложена, свежая, суп горячий, свежий, каша с помидорами теплая, вкуснее какао.

Выводы:

Буду рекомендовать родителям посетить в столовой, т.к. питание соответствует нормам и fear не буду проводить в будущем дни

Подписи членов комиссии:

*Теремкова Анастасия Александровна*

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3»  
624090, Свердловская область, г. Верхняя Пышма,  
улица Машиностроителей, 6  
тел./факс 8/34368/5-37-42/; E-mail: mou\_soh3@list.ru

Акт проверки качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 3».

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой в составе:

Редомова Оксана Валерьевна  
Лушева Екатерина Вячеславовна

1 «11»

провела «26» 09 2023г. проверку санитарного состояния столовой МАОУ «СОШ №3» г.о. Верхняя Пышма на основании общественного контроля организации питания. Проверено:

1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой.
2. Организация накрытия обедов.
3. Вкусовые качества приготовленных блюд (бракераж готовой продукции).

В ходе проверки выявлено:

В столовой чисто, столы накрываются вовремя, блюда приготавливаются чисто и вкусно.

Выводы:

Подписи членов комиссии:

И (Редомова О.В.)  
Л (Лушева Е.В.)

Акт проверки качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ № 3».

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой в составе:

Рудаева Татьяна Николаевна

провела « 03 » октября 20 23 г. проверку санитарного состояния столовой МАОУ «СОШ №3» г.о. Верхняя Пышма на основании общественного контроля организации питания. Проверено:

1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой.
2. Организация накрытия обедов.
3. Вкусовые качества приготовленных блюд (бракераж готовой продукции).

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам.
2. На столах присутствуют приборы, салфетки в достаточном количестве.
3. Посуда хорошего качества.
4. Много разнообразное, полноценное, горячее, свежее.  
Многосоусный, много со сметаной, кисель.  
Многосоусный, много умеренно добавлен в соусы и приправы.  
Многосоусный, много умеренно добавлен в соусы и приправы.  
Многосоусный, много умеренно добавлен в соусы и приправы.

Выводы:

Буду рекомендовать питание в столовой в качестве образцового.  
Питание сбалансированное, соответствует нормам по питательной ценности.

Подписи членов комиссии:

Рудаева Татьяна Николаевна В.В.В.