



Гордеева Е.Ю.

АКТ № 5
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ СОШ № 5

от 30.01.2025г.

Родительский контроль в составе:

1. Корныльева Е.В. – 5в класс
2. Жукова И.А. – 1б класс
3. Макарова А.В. – 6в класс
4. Савельева К.С. – 2в класс

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
соответствует
2. Внешний вид работников столовой, согласно требованиям СанПин соответствует
3. Работа моечной машины, согласно требованиям СанПин работает
4. Качество готовой продукции удовлетворительное
5. Качество готовой продукции в буфете столовой удовлетворительное
6. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
7. Внешний вид столовой посуды (сколы, трещины, иные внешние повреждения) сколов, трещин, иных внешних повреждений на посуде не обнаружено
8. Организация приёма пищи учащихся соответствует норме
9. Соблюдение графика работы столовой график соблюдается
10. Состояние помещений пищеблока

удовлетворительное

Наличие, использование, условия хранения моющих средств моющие ср-ва в каниши:
мыло мыльное, мыло хозяйственное, ведро с маркировкой
для моющих средств в каниши, отдельно ведро с
маркировкой для ветоши

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения

есть

2. Сроки реализации поступившей продукции

соответствуют нормам

3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам

соответствует нормам

4. Наличие меню (есть, нет) есть

5. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции

(соответствуют нормам,

несоответствуют) соответствуют нормам

В результате проверки установлено:

По всем пунктам акта проверки
школьной столовой замечаний нет.

Подписи комиссии:

Жукова Н.А.

Завинова И.С.

Макарова А.В. Маф-



МАОУ СОШ № 5
Е. Ю. Гордеева

АКТ № 18
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ СОШ № 5

от 30.01.2025.

Комиссия в составе:

- 1 Романова О.П. – зам. директора по УВР
- 2.Гурьянова И.С. – ответственный за организацию питания в школе
- 3.Иванова Г.А. – зам. директора по АХЧ

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

- 1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
соответствует
- 2. Внешний вид работников столовой, согласно требованиям СанПин соответствует
- 3. Работа моечной машины, согласно требованиям СанПин моечная машина работает
- 4. Качество готовой продукции удовлетворительное
- 5. Качество готовой продукции в буфете столовой удовлетворительное
- 6. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
- 7. Внешний вид столовой посуды (сколы, трещины, иные внешние повреждения) сколов, трещин, других внешних повреждений на посуде не обнаружено
- 8. Организация приёма пищи учащихся соответствует норме
- 9. Соблюдение графика работы столовой график соблюдается
- 10. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное

Наличие, использование, условия хранения моющих средств в наличии ш/е:
мыло жидкое, лагуриш; мыло хозяйственное, мыло-шамп. верра
с маркировкой для ш/е; стирально верра с маркировкой для верраш.

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения

есть

2. Сроки реализации поступившей продукции

соответствуют нормам

3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам

соответствуют нормам

4. Наличие меню (есть, нет) есть

5. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции

(соответствуют нормам,

не соответствуют) соответствует нормам

В результате проверки установлено:

По всем пунктам акта проверки школьных
столовых замечаний нет

Подписи комиссии:

Винарова Д.П.

Гурьянова И.С.

Иванова Т.А.



МАОУ СОШ № 5
Е. Ю. Гордеева

АКТ № 17
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ СОШ № 5

от 23.01.2025

Комиссия в составе:

- 1 Романова О.П. – зам. директора по УВР
2. Гурьянова И.С. – ответственный за организацию питания в школе
3. Иванова Г.А. – зам. директора по АХЧ

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
соответствует
2. Внешний вид работников столовой, согласно требованиям СанПин соответству. т
3. Работа моечной машины, согласно требованиям СанПин моечная машина работает
4. Качество готовой продукции удовлетворительное
5. Качество готовой продукции в буфете столовой удовлетворительное
6. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
7. Внешний вид столовой посуды (сколы, трещины, иные внешние повреждения) сколов, трещин, других внешних повреждений на посуде не обнаружено
8. Организация приёма пищи учащихся соответствует
9. Соблюдение графика работы столовой график соблюдается
10. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное

Наличие, использование, условия хранения моющих средств В наличии ш/с:
шампунь "Лазурин", много хозяйственное, мыло-шпатель. Ведро
с маркировкой для ш/с: отбеливающее ведро с маркировкой для посуды.

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения

есть

2. Сроки реализации поступившей продукции

соответствует нормам

3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам

соответствует нормам

4. Наличие меню (есть, нет) есть

5. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции

(соответствуют нормам,

не соответствуют) соответствует нормам

В результате проверки установлено:

По всем пунктам акта проверки
школьной столовой замечаний нет

Подписи комиссии:

Винарова Д.А.
Курьева И.С.
Иванова Т.А.



МАОУ СОШ № 5

Е. Ю. Гордесва

АКТ № 16
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ СОШ № 5

от 16.01.2025 г.

Комиссия в составе:

- 1 Романова О.П. – зам. директора по УВР
2. Гурьянова И.С. – ответственный за организацию питания в школе
3. Иванова Г.А. – зам. директора по АХЧ

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
соответствует
2. Внешний вид работников столовой, согласно требованиям СанПин соответствует
3. Работа моечной машины, согласно требованиям СанПин моечная машина работает
4. Качество готовой продукции удовлетворительное
5. Качество готовой продукции в буфете столовой удовлетворительное
6. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
7. Внешний вид столовой посуды (сколы, трещины, иные внешние повреждения) сколов, трещин, других внешних повреждений на посуде не обнаружено
8. Организация приёма пищи учащихся соответствует норме
9. Соблюдение графика работы столовой график соблюдается
10. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное

Наличие, использование, условия хранения моющих средств выпущено м/с:
моющее средство "Лазурин", моющее хозяйственное, кино-химор: ведро
с маркировкой для м/с: отдельное ведро с маркировкой для
ветомии

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения

есть

2. Сроки реализации поступившей продукции

соответствуют нормам

3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам

соответствуют нормам

4. Наличие меню (есть, нет) есть

5. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции

(соответствуют нормам,

не соответствуют) соответствуют нормам

В результате проверки установлено:

По всем пунктам акта
проверки факельной столовой
замечаний нет.

Подписи комиссии:

Виланова О.Т. [подпись]
Гурьенкова И.С. [подпись]
Иванова Т.А. [подпись]