

Утверждаю

Директор МАОУ СОШ № 5

Кордеева Е.Ю.



АКТ № 1

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ СОШ № 5

от 14.09.2022г.

Родительский контроль в составе:

1. Шефова А.Г. - 2а класс
2. Карабанова В.А. - 3б класс
3. Макарова А.В. - 4в класс
4. Васильева М.Н. - 5в 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 соответствует норме
6. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
7. Внешний вид столовой посуды (сколы, трещины, иные внешние повреждения) никаких повреждений на столовой посуде нет
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 средства:
"Клиг", "дезон-хлор" мыло жидкое, мыло хозяйственное, все
хранятся в ведрах с маркировкой, также в ведрах с маркировкой
французские тряпки для уборки столов.

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 столовой
замечаний нет

Подписи комиссии:

Шарова А.Т. 
Жарабанова В.А. 
Монардова А.В. 
Васильева М.И. 



Директор МАОУ СОШ № 5

Гордеева Е.Ю.

АКТ № 2
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ СОШ № 5

от 28.09.2022

Родительский контроль в составе:

1. Шефова А.Г. - 2а класс
2. Карбанова В.А. - 3б класс
3. Макарова А.В. - 4в класс
4. Васильева М.Н. - 5в 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, других повреждений на посуде нет
8. Организация приёма пищи учащихся соответствует норме
9. Соблюдение графика работы столовой соблюдается график
10. Состояние помещений пищеблока

удовлетворительное

Наличие, использование, условия хранения моющих средств м/с: "шва-хоф" много
пенное, "киш" много хозяйственное, вера с маркировкой
до ветши, одежно с маркировкой для м/с.

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

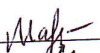
В результате проверки установлено:


По всем пунктам акта,
проверки школьной столовой
замечаний нет

Подписи комиссии:

Щерова А.Т. 

Жапарбаева В.А. 

Манарова А.В. 

Васильева М.Н. 



Гордеева Е.Ю.

АКТ № 3
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ СОШ № 5

от 19.10.2022

Родительский контроль в составе:

- 1. Шефова А.Г. - 2а класс
- 2. Карабанова В.А. – 3б класс
- 3. Макарова А.В. – 4в класс
- 4. Васильева М.Н. – 5в 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 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 повреждений на посуде нет
- 8. Организация приёма пищи учащихся соответствует норме
- 9. Соблюдение графика работы столовой график соблюдается
- 10. Состояние помещений пищеблока

уровне tvoritel'skoye

Наличие, использование, условия хранения моющих средств н/с в наличии, есть
мыло хозяй., мыло туалет., "Золот-Хлоп", везна с маркировкой
для н/с, одобрено с маркировкой для Ветом.

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 выявлено
замечаний
нет.

Подписи комиссии:

Шерова А.Т.

Карабайба В.А.

Мансурова А.В.

Васильева И.И.



СОШ № 5
Е.Ю. Бордеева

АКТ № 4
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ СОШ № 5

от 07.12.2012

Родительский контроль в составе:

1. Шефова А.Г. - 2а класс
2. Карабанова В.А. - 3б класс
3. Макарова А.В. - 4в класс
4. Васильева М.Н. - 5в 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 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) Столбы, трещины, зрительские внешние повреждения на посуде не обнаружены
8. Организация приёма пищи учащихся соответствует норме
9. Соблюдение графика работы столовой график соблюдается
10. Состояние помещений пищеблока

судовладельческое

Наличие, использование, условия хранения моющих средств в наличии моющие ср-ва, "лазурит", мыло хозяйственное, "школа-хлеба", ведро с моющим средством для моющих средств, ведро моющее средство (детские игрушки)

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 замечаний нет,

Подписи комиссии:

Щерба С.Т.

Карабашева В.А.

Мамурова Н.В.

Васильева Л.А.



АКТ № 5
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ СОШ № 5

от 13.12.2022

Родительский контроль в составе:

1. Шефова А.Г. - 2а класс
2. Карабанова В.А. - 3б класс
3. Макарова А.В. - 4в класс
4. Васильева М.Н. - 5в 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 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, 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 в наличии моющие ср-ва: "Лазурит", "Солнцезащитное", "Сезон-Хьюз", Вифа с моющей силой, Вифа с моющей силой, Вифа с моющей силой (Всташи) где мыть столов

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,

несоответствуют) соответствуют нормам

В результате проверки установлено:

из всех пробам взята
пробирки из одной столовой
дальности из

Подписи комиссии:

Шерова А.Г. [подпись]
Жафарбаева В.А. [подпись]
Манарбаева А.В. [подпись]
Васильева М.Н. [подпись]



Директор МАОУ СОШ № 5
Гордеева Е.Ю.

АКТ № 9
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ СОШ № 5

от 22.04.2022

Родительский контроль в составе:

1. Шефова А.Г. - 2а класс
2. Карабанова В.А. - 3б класс
3. Макарова А.В. - 4в класс
4. Васильева М.Н. - 5в 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 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, иных внешних повреждений не обнаружено на посуде
8. Организация приема пищи учащихся соответствует норме
9. Соблюдение графика работы столовой график соблюдается
10. Состояние помещений пищеблока

удовлетворительное

Наличие, использование, условия хранения моющих средств н/с в наличии, кен
много хоз, много пшеницы, "Зелен-Хлор", ведро с маршировкой
для н/с, одежда с маршировкой для Ветом.

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:

во всем принята акта
на выявленные недостатки
своими замечаниями
нет.

Подписи комиссии:

Шерова А.Т.

Кабабань В.А.

Мамурова А.В.

Васильева И.И.

Утверждаю

Директор МАОУ СОШ № 5

Гордеева Е.Ю.



АКТ № 10
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ СОШ № 5

от 03.05.2022

Родительский контроль в составе:

1. Шефова А.Г. - 2а класс
2. Карабанова В.А. - 3б класс
3. Макарова А.В. - 4в класс
4. Васильева М.Н. - 5в 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 машина
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 повреждений на посуде нет
8. Организация приёма пищи учащихся соответствует норме
9. Соблюдение графика работы столовой график соблюдается
10. Состояние помещений пищеблока

уровень фирменное

Наличие, использование, условия хранения моющих средств н/с в наличии, все
мыло хозяйственное, мыло туалетное, "Зеленый-Хлор", ведро с маркировкой
д/с н/с, отдельно с маркировкой для Ветели.

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,

несоответствуют) соответствуют

нормам

В результате проверки установлено:

на всех приборах алма
присутствует мыльная
пена, замечаний
нет.

Подписи комиссии:

Шедова А.Т.

Карабанова В.А.

Мансурова А.В.

Васильева И.И.