



Рассмотрено:

Директор МБОУ «СОШ № 43»

А.А Мальцев

АКТ №1

проверки комиссии, по контролю за качеством питания  
школьной столовой МБОУ «СОШ № 43»

от 25.09 2024 г.

Комиссия в составе:

Пильникова Н.В.

Мазурова Л.В.

Чиркова Н.А.

Мостовских М.А.

Плотникова Т.Н.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню да
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования да
5. Организация приёма пищи учащимися да
6. Соблюдение графика работы столовой да
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов да
8. Внешний вид сотрудников столовой удовлетворительной
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
10. Сроки реализации поступившей продукции соблюдены
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответств.
12. Наличие меню (есть, нет) есть
13. Наличие журналов:
  - бракеражный есть
  - журнал здоровья есть
  - график генеральных уборок есть
  - температурного режима в холодильнике есть
  - технологические карты на блюдо есть
  - наличие сертификатов на продукцию есть
  - запрещённые изделия, продукты нет
  - журнал сроков реализации продуктов есть
14. Соответствие на день утвержденному меню есть, соответств.
15. Причина несоответствия нет
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответств.

17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам

В результате проверки установлено организмизм китайский в школьной столовой состоит из нескольких человек, нарушений нет

Подписи членов комиссии:

Пильникова  
Мазурова  
Чиркова  
Мостовских  
Плотникова

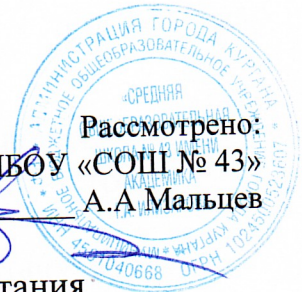
Пильникова Н.В.

Мазурова Л.В.

Чиркова Н.А.

Мостовских М.А.

Плотникова Т.Н.



Рассмотрено:  
А.А. Мальцев

Директор МБОУ «СОШ № 43»

*[Handwritten signature]*

АКТ №2

проверки комиссии, по контролю за качеством питания  
школьной столовой МБОУ «СОШ № 43»

от 07.10. 2024 г.

Комиссия в составе:  
Пильникова Н.В.  
Мазурова Л.В.  
Чиркова Н.А.  
Мостовских М.А.  
Плотникова Т.Н.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню да
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования да
5. Организация приёма пищи учащимися да
6. Соблюдение графика работы столовой да
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов да
8. Внешний вид сотрудников столовой удовлетворительный
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
10. Сроки реализации поступившей продукции соблюдены
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам да
12. Наличие меню (есть, нет) в наличии
13. Наличие журналов:
  - бракеражный есть
  - журнал здоровья есть
  - график генеральных уборок есть
  - температурного режима в холодильнике есть
  - технологические карты на блюдо есть
  - наличие сертификатов на продукцию есть
  - запрещённые изделия, продукты нет
  - журнал сроков реализации продуктов есть
14. Соответствие на день утвержденному меню соответствует
15. Причина несоответствия нет
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует

17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам

В результате проверки установлено организуемые занятия в школьной столовой осуществляется фронтальной, нарушенной не выделено

Подписи членов комиссии:

[Подпись]  
[Подпись]  
[Подпись]  
[Подпись]

Пильникова Н.В.

Мазурова Л.В.

Чиркова Н.А.

Мостовских М.А.

Плотникова Т.Н.



рассмотрено:  
Директор МБОУ «СОШ № 43»  
А.А. Мальцев

Акт проверки организации питания в МБОУ «СОШ № 43»

Время 12 30

Дата 08.11.2024

Комиссия в составе родителей 1 класса проверила организацию питания.

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Наличие мыла, дезинфицирующих средств	есть в наметке
Наличие графика приема пищи обучающихся	есть
Продолжительность перемен (успевают ли обучающиеся принять пищу)	успевают
Гигиеническое состояние столов, столовых приборов	В столовой чистые столы, чистые столовые приборы, чистое
Внешний вид сотрудников пищеблока (фартук, головной убор, перчатки)	сотрудники столовой одеты по форме, все есть в наметке
Внешний вид дежурных (фартук, головной убор, перчатки)	все присутствует, имеются: фартук, головной убор, перчатки
Наличие и доступность размещения меню	доступность меню присутствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	есть на весах
Вкусовые качества блюд	горячие блюда, супы, салаты, овощи, фрукты, кисель

Предложения Добавить фрукты: яблоки, бананы  
Добавить овощи: нарезать огурца, помидор

Члены комиссии  
Ширкова Наталья Андреевна  
Жатраева Ирина Александровна

Рассмотрено:  
Директор МБОУ «СОШ № 43»  
А.А Мальцев

Акт проверки организации питания в МБОУ «СОШ № 43»

Время 13 45

Дата 07.11.2024

Комиссия в составе родителей 1 <sup>6#</sup> класса проверила организацию питания.

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Наличие мыла, дезинфицирующих средств	есть
Наличие графика приема пищи обучающихся	есть
Продолжительность перемен (успевают ли обучающиеся принять пищу)	успевают
Гигиеническое состояние столов, столовых приборов	Тюльда чистой Стол и стулья чистые
Внешний вид сотрудников пищеблока (фартук, головной убор, перчатки)	Фартуки, головные уборы, перчатки в наших есть
Внешний вид дежурных (фартук, головной убор, перчатки)	все в наших
Наличие и доступность размещения меню	доступно
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	температурный режим соблюден
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества блюд	хорошо, переизбыток

Предложения добавить фрукты, нарезку  
свежего огурца

Члены  
комиссии Ширкова Наталья Александровна  
Татарова Ирина Александровна

Рассмотрено:  
Директор МБОУ «СОШ № 43»  
А.А Мальцев

Акт проверки организации питания в МБОУ «СОШ № 43»

Время 9 50

Дата 06.11.2024

Комиссия в составе родителей <sup>1 человек</sup> 10 а класса проверила организацию питания.

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Наличие мыла, дезинфицирующих средств	есть
Наличие графика приема пищи обучающихся	есть
Продолжительность перемен (успевают ли обучающиеся принять пищу)	успевают
Гигиеническое состояние столов, столовых приборов	чистое
Внешний вид сотрудников пищеблока (фартук, головной убор, перчатки)	в наличии все есть
Внешний вид дежурных (фартук, головной убор, перчатки)	есть фартук
Наличие и доступность размещения меню	есть
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	соблюдается
Весовое соответствие блюд	очень большие <sup>корочки</sup>
Вкусовые качества блюд	вкусно

Предложения добавить в меню фрукты!

Члены

комиссии

Циркова Наталья Андреевна  
Гамрайнова Ирина Александровна



Рассмотрено:  
Директор МБОУ «СОШ № 43»  
А.А Мальцев

Акт проверки организации питания в МБОУ «СОШ № 43»

Время 12 40

Дата 21.11.2024

Комиссия в составе родителей 4А класса проверила организацию питания.

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Наличие мыла, дезинфицирующих средств	да
Наличие графика приема пищи обучающихся	да
Продолжительность перемен (успевают ли обучающиеся принять пищу)	успевают
Гигиеническое состояние столов, столовых приборов	соответствует нормам
Внешний вид сотрудников пищеблока (фартук, головной убор, перчатки)	соответствует
Внешний вид дежурных (фартук, головной убор, перчатки)	да
Наличие и доступность размещения меню	да
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	да
Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	да
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества блюд	соответствует

Предложения нет

Члены

комиссии

Члены родительского комитета  
4А класса