

Рассмотрено:

Акт проверки организации питания в МБОУ «СОШ № 43»

Время 9.30

20.12.24г.

Комиссия в составе родителей 9В класса проверила организацию питания.

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Наличие мыла, дезинфицирующих средств	Есть мыло
Наличие графика приема пищи обучающихся	График есть
Продолжительность перемен (успевают ли обучающиеся принять пищу)	соответствует расписанию
Гигиеническое состояние столов, столовых приборов	столы чистые
Внешний вид сотрудников пищеблока (фартук, головной убор, перчатки)	соответствуют
Внешний вид дежурных (фартук, головной убор, перчатки)	есть фартук, шапочка
Наличие и доступность размещения меню	есть меню, контрольное бл.
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	соответствует.
Весовое соответствие блюд	—
Вкусовые качества блюд	отличные

Предложения нет, все соответствует нормам питания детей

Члены комиссии

Общественная:

Акт проверки организации питания в МБОУ «СОШ № 43»

Время 14.10

20.11.2021

Комиссия в составе родителей 8 класса проверила организацию питания

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Наличие мыла, дезинфицирующих средств	в комнате есть жидкое мыло
Наличие графика приема пищи обучающихся	график на стене в столовую
Продолжительность перемен (успевают ли обучающиеся принять пищу)	10 минут
Гигиеническое состояние столов, столовых приборов	столы чистые
Внешний вид сотрудников пищеблока (фартук, головной убор, перчатки)	соответствует
Внешний вид дежурных (фартук, головной убор, перчатки)	есть
Наличие и доступность размещения меню	меню на стене есть
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	+
Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	блюда хранятся в термосе +
Весовое соответствие блюд	.
Вкусовые качества блюд	хорошие

Предложения нет

Члены

комиссии

Кроганова Лариса
Кереева

Засвидетельствую!
[Signature]

Акт проверки организации питания в МБОУ «СОШ № 43»

Время 14.10

22.01.25

Комиссия в составе родителей 6А класса проверила организацию питания.

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Наличие мыла, дезинфицирующих средств	<i>есть</i>
Наличие графика приема пищи обучающихся	<i>есть</i>
Продолжительность перемен (успевают ли обучающиеся принять пищу)	<i>20 минут</i>
Гигиеническое состояние столов, столовых приборов	<i>хорошее</i>
Внешний вид сотрудников пищеблока (фартук, головной убор, перчатки)	<i>+</i>
Внешний вид дежурных (фартук, головной убор, перчатки)	<i>+</i>
Наличие и доступность размещения меню	<i>размещено</i>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<i>соответствует</i>
Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	<i>соблюдён</i>
Весовое соответствие блюд	<i>соответствует</i>
Вкусовые качества блюд	<i>хорошие</i>

Предложения _____

Члены комиссии *Мамонтова И.Ю.*
Сумарокова Е.А.

Томская область
Косово

Акт проверки организации питания в МБОУ «СОШ № 43»

Время 14.10

29.01.25.

Комиссия в составе родителей 6Б 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)	20 минут
Гигиеническое состояние столов, столовых приборов	хорошее
Внешний вид сотрудников пищеблока (фартук, головной убор, перчатки)	+
Внешний вид дежурных (фартук, головной убор, перчатки)	+
Наличие и доступность размещения меню	размещено
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	соблюден
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества блюд	хорошие

Предложения _____

Члены комиссии Лутыкова Юлия Сергеевна БУР

Рассмотрено *Оксана*

Акт проверки организации питания в МБОУ «СОШ № 43»

Время 9:00

06.02.2025

Комиссия в составе родителей Б класса проверила организацию питания.

В ходе проверки выявлено

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

Предложения —

Члены

комиссии

Смирнова Наталья Владимировна