

**АКТ**  
**проверки школьного питания**  
**МБОУ Сорская ООШ № 2 им. Толстихиной Ю.Н.**  
от «20» октября 2020 года

Мы, нижеподписавшиеся, Комиссия родительского комитета  
Вашкова Наталья Владимировна 21а, 61а)  
Тедорова Анастасия Андреевна 1а)  
Мещеряева Ирина Станиславовна (5, 5<sup>ч</sup> и 8<sup>ч</sup> А<sup>ч</sup>)

В присутствии Директор, повар, кух-работники,  
произвели проверку завтрак  
(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	т подачи	
<u>Каша „ Дружба“</u>	<u>со слов детей</u>	<u>норма</u>	<u>200 гр</u> <u>соответствие</u>
<u>Молоко, сок</u>			<u>1 лит, 200 гр.</u>
<u>Сыр твердый</u>	<u>со слов детей</u>	<u>норма</u>	<u>30 гр</u> <u>соответствие</u>
<u>Цоцурт</u>		<u>норма</u>	<u>1 лит</u> <u>соответствие</u>
<u>Молоко паст.</u>		<u>норма</u>	<u>200 гр</u> <u>соответствие</u>
<u>Мед ассорти.</u>			<u>4 гр.</u>
<u>Чай черный с маю теплым</u>	<u>сладким.</u>	<u>норма</u>	<u>200 гр</u> <u>соответствие</u>

Санитарно – техническое состояние обеденного зала в норме, чисто  
Сервировка (салфетницы, приборы) имеется  
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (головные уборы, одноразовые перчатки, маски) имеются  
Отбор и хранение суточной пробы имеются  
Соблюдение графика приема пищи есть  
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню есть  
Наличие контрольного блюда есть  
Время выдачи рационов питания по классам есть  
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (исправность работы умывальников перед столовой, наличие мыла, электрополотенца или бумажные полотенца) есть  
Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено  
Претензии по качеству предоставленных блюд (имеем, не имеем) не имеем  
Общая оценка организации питания в столовой 5 (отлично)

Подписи членов комиссии

Вашкова Н.В. [подпись]  
Тедорова А.А. [подпись]  
Мещеряева И.С. [подпись]  
Повар Мещеряев [подпись]

Директор  
С актом комиссии ознакомлена:

**АКТ**  
 проверки школьного питания  
 МБОУ Сорская ООШ № 2 им. Толстихиной Ю.Н.  
 от «20» ноября 2020 года

Мы, нижеподписавшиеся, Комиссия родительского комитета  
Иванова Ксения Витальевна (ЗА)  
Васильева Евгения Александровна (5А)  
Ларионова Ольга Александровна (3А)

В присутствии Директор, повар, кух. работники  
 произвели проверку завтрак  
 (завтрак, обед – указать нужное)

Наименование	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>Масло сливоч. жид.</u>		<u>норма</u>	<u>200 соответствует</u>
<u>Масло сливоч.</u>		<u>норма</u>	<u>10 соответствует</u>
<u>Хлеб в ассортименте</u>		<u>норма</u>	<u>40 соответствует</u>
<u>Молоко для зран</u>		<u>норма</u>	<u>200 соответствует</u>
<u>Стандарты</u>			<u>1шт соответствует</u>
<u>Морожен. натурал.</u>		<u>норма</u>	<u>200 соответствует</u>

Санитарно – техническое состояние обеденного зала чисто  
 Сервировка (салфетницы, приборы) исследуются  
 Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (головные уборы, одноразовые перчатки, маски) исследуются  
 Отбор и хранение суточной пробы исследуются  
 Соблюдение графика приема пищи есть  
 Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню есть  
 Наличие контрольного блюда есть  
 Время выдачи рационов питания по классам есть  
 Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (исправность работы умывальников перед столовой, наличие мыла, электрополотенца или бумажные полотенца) есть  
 Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено  
 Претензии по качеству предоставленных блюд (имеем, не имеем) не имеем  
 Общая оценка организации питания в столовой 5

Подписи членов комиссии „ . . . “  
Трапезова Е.Р. Повар  
Иванова К.В. З.О.  
Ларионова О.А. Ларионова  
 Директор Климова И.В.  
 С актом комиссии ознакомлена:  
повар Трапезова Е.Р.



**АКТ**  
**проверки школьного питания**  
**МБОУ Сорская ООШ № 2 им. Толстихиной Ю.Н.**  
от «18» декабря 2020 года

Мы, нижеподписавшиеся, Комиссия родительского комитета  
Тюрина Любовь Владимировна (М)  
Борисова Ирина Александровна (В)  
Машук Анна Александровна (М)

В присутствии директор, повар, кух. работники  
произвели проверку завтрак  
(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>каши "Арчиба"</u>	<u>вкус, слад.</u>	<u>норма</u>	<u>200 соответствует</u>
<u>сыр твердый</u>	<u>слив. <sup>сыр.</sup> мягкий</u>	<u>норма</u>	<u>30 соответствует</u>
<u>хлеб в ассортименте</u>	<u>свеж., хруст.</u>	<u>норма</u>	<u>40 соответствует</u>
<u>конфет изюм.</u>	<u>вкус, слад.</u>	<u>норма</u>	<u>200 соответствует</u>
<u>апельсин</u>			<u>1шт соответствует</u>
<u>сок ор.</u>			<u>200 соответствует</u>
<u>шоколад "Темп"</u>			<u>200 соответствует</u>

Санитарно – техническое состояние обеденного зала чисто  
Сервировка (салфетницы, приборы) имеется  
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (головные уборы, одноразовые перчатки, маски) имеется  
Отбор и хранение суточной пробы имеется  
Соблюдение графика приема пищи есть  
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню есть  
Наличие контрольного блюда есть  
Время выдачи рационов питания по классам есть  
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (исправность работы умывальников перед столовой, наличие мыла, электрополотенца или бумажные полотенца) есть  
Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено  
Претензии по качеству предоставленных блюд (имеем, не имеем) не имеем  
Общая оценка организации питания в столовой 5

Подписи членов комиссии

Тюрина Л.В. Тюри  
Борисова И.А. Бор  
Машук А.А. Машук

Директор

С актом комиссии ознакомлена:

повар  
Климова И.В.  
Темкина И.А.

**АКТ**  
**проверки школьного питания**  
**МБОУ Сорская ООШ № 2 им. Толстихиной Ю.Н.**  
от «19» августа 2021 года

Мы, нижеподписавшиеся, Комиссия родительского комитета

Пурганова Н.Б. (8А)

Федорова А.А. (1А)

Матвиенко Т.Н. (1А)

В присутствии директора, повара, кух.работника

произвели проверку завтрака

(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	т подачи	
<u>сосиски свиные</u>	<u>высоко,</u>	<u>коричнев</u>	<u>35г, соответствует</u>
<u>котлеты свиные</u>	<u>не раварив.</u>	<u>коричнев</u>	<u>150г, соответствует</u>
<u>салат кр. осн.</u>	<u>высоко, без ком.</u>	<u>коричнев</u>	<u>50г, соответствует.</u>
<u>кисель н/л</u>	<u>высоко, без ком.</u>	<u>коричнев</u>	<u>200г, соответствует.</u>
<u>хлеб в ассортимент.</u>	<u>светлый, сер.</u>	<u>коричнев</u>	<u>30г, соответствует.</u>
<u>облепихо</u>	<u>светлая, слад.</u>		

Санитарно – техническое состояние обеденного зала чисто

Сервировка (салфетницы, приборы) имеется

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (головные уборы, одноразовые перчатки, маски) имеются

Отбор и хранение суточной пробы имеется

Соблюдение графика приема пищи есть

Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню есть

Наличие контрольного блюда есть

Время выдачи рационов питания по классам есть

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (исправность работы умывальников перед столовой, наличие мыла, электрополотенца или бумажные полотенца) есть

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеем, не имеем) не имеем

Общая оценка организации питания в столовой 5

Подписи членов комиссии

Пурганова Н.Б.

Федорова А.А.

Матвиенко Т.Н.

Директор

С актом комиссии ознакомлена: повар

Климова И.В.

Иванова В.А.