

## АКТ № 2

проверки качества питания в школьной столовой  
комиссией от управляющего совета в МБОУ Бурмакинская СОШ № 1

от «09» февраля 2024 года

р.п. Бурмакино

Время: 10.30

Комиссия в составе:

Куликова Е.А. – председатель управляющего совета;

Кравцова Е.И. – представитель управляющего совета от 4 «А» класса;

Гавриленко И.В. – директор школы;

Четвертакова А.А. – заместитель по обеспечению безопасности.

Составили настоящий акт о том, что 9 февраля 2024 года в 10-30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Утверждённое меню висит на входе в столовую.

2. Комиссия провела дегустацию порций и оценила качество и внешний вид приготовленных блюд.

3. Порции соответствуют норме.

4. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах и консистенцию.

5. Ежедневная приготовленная еда соответствует меню. Снимается ежедневная проба.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствуют предъявленным требованиям.

6. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

7. Организация питания: у входа в столовую установлены 6 раковин для мытья рук, жидкое мыло и сушилка для рук так же имеется. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезодорирующим средством, для начальных классов накрываются отдельные столы кухонными работниками, старшие классы накрывают столы самостоятельно. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

8. В пищеблоке нарушений выявлено не было. Содержание кухни, температурный режим в холодильниках, а также хранение продуктов соответствует санитарным нормам Роспотребнадзора.

9. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без сколов. Мебель соответствует требованиям. В столовой чисто и уютно.

Вывод:

*Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.*

С актом комиссии ознакомлены:

Старший повар - Коршунова М.В. Коршунова

Кладовщик - Фисюнова А.Я. Фисюнова

Куликова Е.А. – председатель управляющего совета Куликова

Кравцова Е.И. – представитель управляющего совета от 4 «А» класса Кравцова

Четвертакова А.А. – ответственный за организацию питания Четвертакова 09.02.24 10<sup>30</sup>

### АКТ № 3

проверки качества питания в школьной столовой  
комиссией от управляющего совета в МБОУ Бурмакинская СОШ № 1

от «26» февраля 2024 года

р.п. Бурмакино

Время: 12.20

Комиссия в составе:

Куликова Е.А. – председатель управляющего совета;

Кравцова Е.И. – представитель управляющего совета от 4 «А» класса;

Гавриленко И.В. – директор школы;

Четвертакова А.А. – заместитель по обеспечению безопасности.

Составили настоящий акт о том, что 26 февраля 2024 года в 12-20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Утверждённое меню висит на входе в столовую.

2. Комиссия провела дегустацию порций и оценила качество и внешний вид приготовленных блюд.

3. Порции соответствуют норме.

4. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах и консистенцию.

5. Ежедневная приготовленная еда соответствует меню. Снимается ежедневная проба.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствуют предъявленным требованиям.

6. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

7. Организация питания: у входа в столовую установлены 6 раковин для мытья рук, жидкое мыло и сушилка для рук так же имеется. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезодорирующим средством, для начальных классов накрываются отдельные столы кухонными работниками, старшие классы накрывают столы самостоятельно. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

8. В пищеблоке нарушений выявлено не было. Содержание кухни, температурный режим в холодильниках, а также хранение продуктов соответствует санитарным нормам Роспотребнадзора.

9. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без сколов. Мебель соответствует требованиям. В столовой чисто и уютно.

Вывод:

*Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признаётся удовлетворительной. Жалоб и замечаний со стороны проверяющих нет.*

С актом комиссии ознакомлены:

Старший повар - Коршунова М.В. Коршунова

Кладовщик - Фисюнова А.Я. Фисюнова

Куликова Е.А. – председатель управляющего совета Куликова

Кравцова Е.И. – представитель управляющего совета от 4 «А» класса Кравцова

Четвертакова А.А. – ответственный за организацию питания Четвертакова 26.02.24/22

## АКТ № 4

проверки качества питания в школьной столовой  
комиссией от управляющего совета в МБОУ Бурмакинская СОШ № 1

от «11» марта 2024 года

р.п. Бурмакино

Время: 10.30

Комиссия в составе:

Куликова Е.А. – председатель управляющего совета;

Кравцова Е.И. – представитель управляющего совета от 4 «А» класса;

Гавриленко И.В. – директор школы;

Четвертакова А.А. – заместитель по обеспечению безопасности.

Составили настоящий акт о том, что 11 марта 2024 года в 10-30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Утверждённое меню висит на входе в столовую.
2. Комиссия провела дегустацию порций и оценила качество и внешний вид приготовленных блюд.
3. Порции соответствуют норме.
4. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах и консистенцию.
5. Ежедневная приготовленная еда соответствует меню. Снимается ежедневная проба.
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствуют предъявленным требованиям.
6. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
7. Организация питания: у входа в столовую установлены 6 раковин для мытья рук, жидкое мыло и сушилка для рук так же имеется. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезодорирующим средством, для начальных классов накрываются отдельные столы кухонными работниками, старшие классы накрывают столы самостоятельно. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. В пищеблоке нарушений выявлено не было. Содержание кухни, температурный режим в холодильниках, а также хранение продуктов соответствует санитарным нормам Роспотребнадзора.
9. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без сколов. Мебель соответствует требованиям. В столовой чисто и уютно.

Вывод:

*Комиссией установлено, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Замечаний и замечаний со стороны проверяющих нет.*

С актом комиссии ознакомлены:

Старший повар - Коршунова М.В.

Кладовщик - Фисюнова А.Я.

Куликова Е.А. – председатель управляющего совета

Кравцова Е.И. – представитель управляющего совета от 4 «А» класса

Четвертакова А.А. – ответственный за организацию питания

*М.П. 11.03.24 10:30*

## АКТ № 5

проверки качества питания в школьной столовой  
комиссией от управляющего совета в МБОУ Бурмакинская СОШ № 1

от «29» марта 2024 года

р.п. Бурмакино

Время: 12.20

Комиссия в составе:

Куликова Е.А. – председатель управляющего совета;

Кравцова Е.И. – представитель управляющего совета от 4 «А» класса;

Гавриленко И.В. – директор школы;

Четвертакова А.А. – заместитель по обеспечению безопасности.

Составили настоящий акт о том, что 29 марта 2024 года в 12-20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Утверждённое меню висит на входе в столовую.
  2. Комиссия провела дегустацию порций и оценила качество и внешний вид приготовленных блюд.
  3. Порции соответствуют норме.
  4. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах и консистенцию.
  5. Ежедневная приготовленная еда соответствует меню. Снимается ежедневная проба.
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствуют предъявленным требованиям.
6. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
  7. Организация питания: у входа в столовую установлены 6 раковин для мытья рук, жидкое мыло и сушилка для рук так же имеется. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезодорирующим средством, для начальных классов накрываются отдельные столы кухонными работниками, старшие классы накрывают столы самостоятельно. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.
  8. В пищеблоке нарушений выявлено не было. Содержание кухни, температурный режим в холодильниках, а также хранение продуктов соответствует санитарным нормам Роспотребнадзора.
  9. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без сколов. Мебель соответствует требованиям. В столовой чисто и уютно.

Вывод:

*Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Замечаний и замаскированных со стороны проверяющих нет.*

С актом комиссии ознакомлены:

Старший повар - Коршунова М.В. Коршунова

Кладовщик - Фисюнова А.Я. \_\_\_\_\_

Куликова Е.А. – председатель управляющего совета Куликова

Кравцова Е.И. – представитель управляющего совета от 4 «А» класса Кравцова

Четвертакова А.А. – ответственный за организацию питания Четвертакова 29.03.24 12:20