

АКТ № 1

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся в МАОУ Краснослободской ОШ

от 01.09.2020 года

Комиссия в составе:

Председатель - Демкова Р.И.  
Члены комиссии - Макарова Э.И.  
Члены комиссии - Медведева О.А.

составили настоящий акт в том, что 01.09.2020 г. в 10.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
1. Температура подачи блюд.	<u>всё теплое</u>
2. Весовое соответствие блюд.	<u>соответствует</u>
3. Вкусовые качества готового блюда.	<u>хорошие</u>
4. Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>
5. Состояние посуды	<u>хорошие</u>
6. Санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи	<u>соответствует</u>

Организация питания:

Дошк. 2-ого урока организуются - безмятежное питание для 1-4 классов. Задачи: контролировать за сырым столом. На момент проверки были замечены: картофельные блинчики, картофельное пюре, свиной фарш, каша из кукурузы, хлеб. Комиссией выявлено, что дети не все имеют тарелки, блинчики. Комиссией принята работа.  
 ПРЕДЛОЖЕНИЯ: организацию питания. Ответственность

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Демкова | Макарова |  
Макарова | Медведева |

С актом комиссии ознакомлен: \_\_\_\_\_ работник пищеблока с.п. | \_\_\_\_\_ |

АКТ № 2

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся в МАОУ Краснослободской ОШ

от 23 декабря 2020 года

Комиссия в составе:

Председатель - Денисова И.И. члена комиссии - Макарова Э.И., члена комиссии - Мишукова О.А.

составили настоящий акт в том, что 23.12.2020 г. в 13.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
1. Температура подачи блюд.	второе блюдо холодное
2. Весовое соответствие блюд.	соответствует
3. Вкусовые качества готового блюда.	соответствует
4. Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
5. Состояние посуды	хорошее
6. Санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи	соответствует

Организация питания: Комиссией проведена проверка во время обеда. По меню красочнее: суп гороховый, каша овсяная, вареники с мясом, картофель жареный, яблоко. Дети все съели, качество, цвет, запах, вкус. Комиссия приняла работу и организацию питания в столовой удовлетворительно.

- ПРЕДЛОЖЕНИЯ:
- 1) Изменить первую подачу 2-ое блюдо
  - 2) лучше подавать.
  - 3)

Члены комиссии: Денисова И.И., Макарова Э.И., Мишукова О.А.

С актом комиссии ознакомлен: работник пищеблока Султанов И.