

Акт проверки работы столовой

21 октября 2024 г. представители объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием МАОУ СОШ №69 в лице Мелентьевой Л.А., Булгаковой М.С. в присутствии представителя от МАОУ СОШ №69 Терпуговой О.В. была произведена проверка столовой МАОУ СОШ №69. В ходе проверки выявлено следующее:

Меню на 21.10.24 (завтрак):

Наименование блюда	7-10 лет по меню	7-10 лет фактически
Каша жидкая молочная из манной крупы	1/200	1/198
Бутерброд «Школьный»	1/45	не взвешивалось
Какао с молоком	1/200	1/200
Хлеб пшеничный	1/35	не взвешивалось
Хлеб ржаной	1/20	не взвешивалось

1. Меню по состоянию 22 октября 2024 года соответствует фактическому наличию.

2. Столы чистые, без разводов, салфетки на столах есть.

3. Посуда без сколов, чистая, но частично мокрая.

4. Очень много хлеба в меню.

5. Контрольные порции и обеда, и завтрака на раздаче имеются.

Выпечка есть, визуально в достаточном количестве.

Предложение комиссии: Объединению продолжить работу по внедрению альтернативного питания.

Мелентьева Л.А. 

Булгакова М.С. 

Терпугова О.В. 

Акт составлен в 3-х экземплярах: один для Объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием, один для МАОУ СОШ №69, один для заведующей столовой.

Акт проверки работы столовой

25 апреля 2024 г. представители объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием МАОУ СОШ №69 в лице Ерюшиной М.В., Ян Н.А., в присутствии представителя от МАОУ СОШ №69 Терпуговой О.В. была произведена проверка столовой МАОУ СОШ №69. В ходе проверки выявлено следующее:

Меню на 25.04.24 (обед):

Наименование блюда	7-11 лет по меню	7-10 лет фактически	12 лет и старше по меню	12 лет и старше фактически
Овощи натуральные свежие (огурец)	1/60	не взвешивалось	1/100	не взвешивалось
Суп картофельный с бобовыми	1/200	не взвешивалось	1/250	не взвешивалось
Гренки из пшеничного хлеба	1/20	не взвешивалось	1/20	не взвешивалось
Плов из свинины	1/180	не взвешивалось	1/220	1/205
Хлеб ржаной	1/40	не взвешивалось	1/50	не взвешивалось
Хлеб пшеничный	1/50	не взвешивалось	1/50	не взвешивалось
Компот из яблок	200	200	200	200

1. Меню по состоянию 23 марта 2023 года соответствует фактическому наличию блюд на столах. Директором школы ежедневное меню не подписано. Проведено контрольное взвешивание порций плова для детей 12 лет и старше- недовес. 5 порций общим весом 1024г. Средняя ~205г при норме 220г.

2. Раскладку начали почти перед переменной, всё горячее. Дети сказали, что сегодня вкусно.

3. На столах салфетки есть. Контрольные порции и обеда, и завтрака на раздаче есть. Выпечка есть, визуально в достаточном количестве.

4. Буфет не работает и, по словам зав.производством, в ближайшей перспективе вряд ли откроется - нет буфетчика. По требованиям Комбината питания у буфетчика должно быть поварское образование, подходящих кандидатов нет.

5. Заведующая жалуется на нехватку персонала. Штат укомплектован, но 5 человек на больничном.

6. На столах следы от мокрой посуды.

Предложение комиссии: зав.производством школьной столовой устранить выявленные замечания (недовес, уборка столов), направить предложение о вакансиях родительскому сообществу, обратиться к руководству Комбината питания за разъяснениями по вакансии буфетчицы.

Ерюшина М.В. _____

Ян Н.А. _____

Терпугова О.В. _____

Акт составлен в 3-х экземплярах: один для Объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием, один для МАОУ СОШ №69, один для заведующей столовой.

Акт проверки работы столовой

19 марта 2024 г. представители объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием МАОУ СОШ №69 в лице Горянской Е.В., Булгаковой М.С., в присутствии представителя от МАОУ СОШ №69 Терпуговой О.В. была произведена проверка столовой МАОУ СОШ №69. В ходе проверки выявлено следующее:

Меню на 19.03.24 (обед):

Наименование блюда	по меню, гр.	фактически, гр.
Овощи натуральные свежие (огурец)	1/100	97
Суп картофельный с бобовыми	1/250	не взвешивалось
Гренки из пшеничного хлеба	1/20	не взвешивалось
Рагу из свинины	1/220	223
Кисель из плодов и ягод свежих	1/200	200
Хлеб ржаной	1/30	не взвешивалось
Хлеб пшеничный	1/60	не взвешивалось

1. Меню по состоянию 19 марта 2024 года соответствует фактическому наличию блюд на столах. Директором школы ежедневное меню подписано. Ценники на имеющиеся блюда свободной продажи имеются.

2. Столы чистые, без разводов, салфеток на столах нет.

3. Тарелки чистые, стаканы чистые, но с конденсатом на поверхности.

4. Буфет работает только на больших переменах в первую смену.

5. Жидкое мыло в дозаторах перед столовой имеется, некоторые раковины имеют следы грязных подтеков.

6. Большинство классов приходят в столовую без классных руководителей.

7. По словам зав.производства необходимы мойщицы.

Предложение комиссии: устранить выявленные замечания, еще раз направить предложение о вакансиях родительскому сообществу, рекомендовать администрации школы провести работу с классными руководителями по вопросу сопровождения классов в столовую и проведения классных часов по вопросу здорового питания, провести уборку раковин перед столовой.

Горянская И.В. _____

Булгакова М.С. _____

Терпугова О.В. _____

Акт составлен в 3-х экземплярах: один для Объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием, один для МАОУ СОШ №69, один для заведующей столовой.

Акт проверки работы столовой

22 декабря 2023 г. представители объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием МАОУ СОШ №69 в лице Одинцовой К.С., Мелентьевой Л.А., в присутствии председателя общешкольного родительского комитета Булгаковой М.С. и представителя от МАОУ СОШ №69 Терпуговой О.В. была произведена проверка столовой МАОУ СОШ №69. В ходе проверки выявлено следующее:

Меню на 22.12.23 (завтрак):

Наименование блюда	7-10 лет по меню	7-10 лет фактически	12 лет и старше по меню	12 лет и старше фактически
Курица тушеная с морковью	1/100	не взвешивалось	1/100	не взвешивалось
Каша гречневая вязкая	1/150	не взвешивалось	1/200	не взвешивалось
Чай без сахара	1/200	1/200	1/200	1/200
Ветчина (порц.)	1/30	не взвешивалось	1/30	не взвешивалось
Хлеб ржаной	1/55	не взвешивалось	1/55	не взвешивалось

1. Меню по состоянию 22 декабря 2023 года соответствует фактическому наличию.

2. Мыло в диспансерах в наличии. Раковины перед входом в столовую грязные. Столы в зале чистые, без разводов, салфетки на столах есть частично, тарелки мокрые.

3. Уголок потребителя – книга жалоб и предложений стала более доступна, заполняется потребителями.

4. Буфетная зона работает, полки буфета имеют грязные разводы, по словам зав.производством существует некорректная работа расчетных терминалов.

Предложение комиссии: наполнить салфетницы салфетками, увеличить количество решеток для просушки посуды, произвести генеральную уборку буфета, увеличить количество выпечки, откорректировать работу терминала, провести уборку раковин перед входом в столовую, в уголке потребителя к книге жалоб и предложений добавить шариковую ручку.

Одинцова К.С. _____
 Мелентьева Л.А. _____
 Булгакова М.С. _____
 Терпугова О.В. _____

Акт составлен в 3-х экземплярах: один для Объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием, один для МАОУ СОШ №69, один для заведующей столовой.

Акт проверки работы столовой

26 октября 2023 г. представители объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием МАОУ СОШ №69 в лице Горянской И.В., Ян Н.А., в присутствии председателя общешкольного родительского комитета Булгаковой М.С. и представителя от МАОУ СОШ №69 Терпуговой О.В. была произведена проверка столовой МАОУ СОШ №69. В ходе проверки выявлено следующее:

Меню на 26.10.23 (обед):

Наименование блюда	7-10 лет по меню	7-10 лет фактически	12 лет и старше по меню	12 лет и старше фактически
Салат из свеклы с сыром	1/60	не взвешивалось	1/100	не взвешивалось
Суп макаронными изделиями	1/200	не взвешивалось	1/250	не взвешивалось
Котлета «Аппетитная» с соусом томатным	1/70/30	не взвешивалось	1/70/30	не взвешивалось
Картофельное пюре	1/150	не взвешивалось	1/180	не взвешивалось
Компот из яблок	1/200	не взвешивалось	1/200	не взвешивалось
Хлеб ржаной	1/20	не взвешивалось	1/30	не взвешивалось
Хлеб пшеничный	1/50	не взвешивалось	1/50	не взвешивалось

1. Меню по состоянию 26 октября 2023 года соответствует фактическому наличию.

2. Мыло в диспансерах в наличии. Столы чистые, без разводов, салфетки на столах есть.

3. Тарелки мокрые, стаканы чистые, суп в кастрюлях горячий.

4. Замечания по уголку потребителя: в меню в строке дата использована замазка, поверх неё указана дата и месяц; нет расшифровки подписей ответственного по питанию и зав.производством; книга отзывов и предложений висит, но достать её из кармана не представляется возможным.

5. Буфетная зона не работает, по словам зав.производством из-за отсутствия кадров (официантов).

Предложение комиссии: устранить выявленные замечания, обратиться к родительскому сообществу с объявлением о вакансиях.

Горянская И.В. _____ *И.В. Горянская*

Ян Н.А. _____ *Н.А. Ян*

Булгакова М.С. _____ *М.С. Булгакова*

Терпугова О.В. _____ *О.В. Терпугова*

Акт составлен в 3-х экземплярах: один для Объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием, один для МАОУ СОШ №69, один для заведующей столовой.

Акт проверки работы столовой

11 мая 2023 г. представители объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием МАОУ СОШ №69 в лице Кириленко Ю.В., Ерюшина М.В., Булгаковой М.С., в присутствии зав.производством Михалевой А.Э. была произведена проверка столовой МАОУ СОШ №69. В ходе проверки выявлено следующее:

Меню на 11.05.23 (обед):

Наименование блюда	7-11 лет по меню	7-10 лет фактически	12 лет и старше по меню	12 лет и старше фактически
Борщ с капустой и картофелем	200	не взвешивалось	250	не взвешивалось
Плов (свинина)	200	210	250	250
Хлеб пшеничный	1/50	не взвешивалось	1/50	не взвешивалось
Хлеб ржаной	1/50	не взвешивалось	1/50	не взвешивалось
Сок фруктовый в ассортименте	200	200	200	200

1. Меню по состоянию 11 мая 2023 года соответствует фактическому наличию блюд на столах.

2. Столы чистые, без разводов, салфеток на столах имеются.

3. Тарелки чистые, стаканы чистые.

4. Буфет не работает с января 2023 года, со слов заведующей производством по причине нехватки кадров.

5. Первое блюдо соответствует по температуре. Выпечка в достаточном количестве.

6. Жидкое мыло в дозаторах перед столовой имеется.

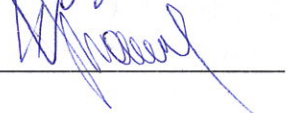
7. Большинство классов приходят в столовую без классных руководителей.

8. Дети плохо съедают блюда из цикличного меню (бесплатники), покупают блюда в свободной продаже.

Предложение комиссии: направить предложение о вакансиях родительскому сообществу к 1 сентября 2023 года, рекомендовать администрации школы провести работу с классными руководителями по вопросу сопровождения классов в столовую и проведения классных часов по вопросу здорового питания.

Кириленко Ю.В.  _____

Булгакова М.С.  _____

Ерьюшина М.В.  _____

Акт составлен в 3-х экземплярах: один для Объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием, один для МАОУ СОШ №69, один для заведующей столовой.

Акт проверки работы столовой

22 марта 2023 г. представители объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием МАОУ СОШ №69 в лице Кириленко Ю.В., Павленко Е.В., Булгаковой М.С., Мелентьевой Л.А. в присутствии представителя от МАОУ СОШ №69 Терпуговой О.В. была произведена проверка столовой МАОУ СОШ №69. В ходе проверки выявлено следующее:

Меню на 22.03.23 (обед):

Наименование блюда	7-11 лет по меню	7-10 лет фактически	12 лет и старше по меню	12 лет и старше фактически
Щи из свежей капусты с картофелем	200	не взвешивалось	250	не взвешивалось
Каша гречневая вязкая	150	150	180	не взвешивалось
Бедро запеченное «Рябушка»	100	80	100	не взвешивалось
Хлеб пшеничный	1/50	не взвешивалось	1/50	не взвешивалось
Хлеб ржаной			1/50	не взвешивалось
Кисель из плодов и ягод свежих (черноплодная рябина)	200	200	200	200

1. Меню по состоянию 22 марта 2023 года соответствует фактическому наличию блюд на столах. Директором школы ежедневное меню не подписано. Меню свободной продажи отсутствуют, ценники на имеющиеся блюда свободной продажи имеются.

2. Столы чистые, без разводов, салфеток на столах нет.

3. Тарелки чистые, стаканы чистые.

4. Буфет не работает с января 2023 года, со слов заведующей производством по причине нехватки кадров.


5. Первое блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем» очень жидкие. Выпечка в достаточном количестве.

6. Жидкое мыло в дозаторах перед столовой имеется.

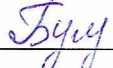
7. Большинство классов приходят в столовую без классных руководителей.

8. Дети плохо съедают блюда из цикличного меню (бесплатники), покупают блюда в свободной продаже.

Предложение комиссии: устранить выявленные замечания, направить предложение о вакансиях родительскому сообществу, рекомендовать администрации школы провести работу с классными руководителями по вопросу сопровождения классов в столовую и проведения классных часов по вопросу здорового питания.

Павленко Е.В.  _____

Кириленко Ю.В.  _____

Булгакова М.С.  _____

Мелентьева Л.А.  _____

Терпугова О.В.  _____

Акт составлен в 3-х экземплярах: один для Объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием, один для МАОУ СОШ №69, один для заведующей столовой.

Акт проверки работы столовой

24 декабря 2022 г. представители объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием МАОУ СОШ №69 в лице Мелентьевой Л.А., Павленко Е.В., Булгаковой М.С. в присутствии представителя от МАОУ СОШ №69 Терпуговой О.В. была произведена проверка столовой МАОУ СОШ №69. В ходе проверки выявлено следующее:

Меню на 24.12.22 (завтрак):

Наименование блюда	7-10 лет по меню	7-10 лет фактически
Пельмени мясные отварные П/Ф	1/200	1/196
Хлеб ржаной	1/50	не взвешивалось
Огурец свежий	1/100	1/98
Горячий напиток с витаминами и пребиотиком "Витошка"	1/200	200

1. Меню по состоянию 24 декабря 2022 года соответствует фактическому наличию.

2. Столы чистые, без разводов, салфетки на столах есть.

3. Посуда без сколов, чистая, но частично мокрая.

4. Буфетная зона по субботам не работает.

5. Предыдущие замечания исправлены: нанесена маркировка, наличие салфеток на столах, буфетная зона функционирует, остатки молока выставляются для старшеклассников.

Предложение комиссии: Объединению продолжить работу по внедрению альтернативного питания. Зав.производством утвердить меню альтернативного питания. Совместно с администрацией школы проработать вопрос рассадки детей средней школы платного и бесплатного питания и вопрос замены посудомоющей машины.

Павленко Е.В. _____

Мелентьева Л.А. _____

Булгакова М.С. _____

Терпугова О.В. _____

Акт составлен в 3-х экземплярах: один для Объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием, один для МАОУ СОШ №69, один для заведующей столовой.

Акт проверки работы столовой

11 октября 2022 г. представители объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием МАОУ СОШ №69 в лице Кириленко Ю.В., Ерюшиной М.В., Булгаковой М.С., Ян Н.А., Григорьев А.В. в присутствии представителя от МАОУ СОШ №69 Терпуговой О.В. была произведена проверка столовой МАОУ СОШ №69. В ходе проверки выявлено следующее:

Меню на 11.10.22 (завтрак):

Наименование блюда	7-10 лет по меню	7-10 лет фактически	12 лет и старше по меню	12 лет и старше фактически
Макаронны отварные	1/150	не взвешивалось	1/180	не взвешивалось
Котлета «Гречанка» с соусом томатным	70/30	не взвешивалось	70/30	не взвешивалось
Хлеб ржаной	1/30	не взвешивалось	1/30	не взвешивалось
Чай с молоком без сахара	200	не взвешивалось	200	не взвешивалось
Кондитерское изделие (мармелад)	1/15	не взвешивалось	2/20	не взвешивалось
Молоко	1/200	не взвешивалось	-	-

Меню на 11.10.22 (обед):

Наименование блюда	7-10 лет по меню	7-10 лет фактически	12 лет и старше по меню	12 лет и старше фактически
Щи из свежей капусты с картофелем на костном бульоне	1/200	не взвешивалось	1/30	1/260
Минтай запеченный	1/100	не взвешивалось	1/180/5	1/110

«Золотая рыбка»				
Салат из свежих помидоров и огурцов	1/100	не взвешивалось	100	100
Хлеб ржаной	50	не взвешивалось	-	не взвешивалось
Хлеб пшеничный	30	не взвешивалось	50	не взвешивалось
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200	200
Фрукты свежие	200	не взвешивалось	200	не взвешивалось
Молоко	200	не взвешивалось	-	

1. Меню по состоянию 11 ноября 2022 года соответствует фактическому наличию. Замена в обеде рыбы горбуши на минтай.

2. Столы чистые, без разводов, салфетки на столах нет.

3. Тарелки сухие, стаканы чистые.

4. При организации питания для детей с ОВЗ и детей инвалидов очень много остается нетронутых порций, так как у детей меняется расписание и уроков не много, пропадает либо завтрак, либо обед.

5. Не промаркированы ведра на приеме использованной посуды.

Предложение комиссии: устранить выявленные замечания, организовать встречу с директором комбината питания с объединением родителей по контролю за питанием для решения вопроса по организованному питанию.

Кириленко Ю.В.

Ершова М.В.

Булгакова М.С.

Ян Н.А.

Григорьев А.В.

Терпугова О.В.

Акт составлен в 3-х экземплярах: один для Объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием, один для МАОУ СОШ №69, один для заведующей столовой.

Акт проверки работы столовой

26 февраля 2022 г. представители объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием МАОУ СОШ №69 в лице Ивановой Е.Г., Павленко Е.В., Булгаковой М.С. в присутствии представителя от МАОУ СОШ №69 Терпуговой О.В. была произведена проверка столовой МАОУ СОШ №69. В ходе проверки выявлено следующее:

Меню на 26.02.22 (обед):

Наименование блюда	7-10 лет по меню	7-10 лет фактически	12 лет и старше по меню	12 лет и старше фактически
Горошек консервированный	1/30	1/30	1/30	1/30
Пельмени п/ф «Ангарские» со сливочным маслом	1/150/5	1/150	1/180/5	1/166
Хлебобулочное изделие (печенье)	1/20	не взвешивалось	1/20	не взвешивалось
Горячий напиток из свежемороженой ягоды (вишня)	200	200	200	205
Молоко	200	200	-	-

1. Меню по состоянию 26 февраля 2022 года соответствует фактическому наличию.
2. Столы чистые, без разводов, салфетки на столах есть, но мало.
3. Тарелки сухие, стаканы чистые.
4. При организации питания для детей с ОВЗ и детей инвалидов очень много остается нетронутых порций, так как у детей меняется расписание и уроков не много, пропадает либо завтрак, либо обед.
5. Буфетной зоне необходима генеральная уборка.

Предложение комиссии: устранить выявленные замечания, направить письма в Департамент образования и в объединение родителей по контролю за питанием о решении вопроса по питанию.

Павленко Е.В.  _____

Иванова Е.Г.  _____

Булгакова М.С.  _____

Терпугова О.В.  _____

Акт составлен в 3-х экземплярах: один для Объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием, один для МАОУ СОШ №69, один для заведующей столовой.

Акт проверки работы столовой

01 октября 2021 г. представители объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием МАОУ СОШ №69 в лице Павленко Е.В., Фотикова В.М., Булгаковой М.С. в присутствии представителя от МАОУ СОШ №69 Терпуговой О.В. была произведена проверка столовой МАОУ СОШ №69. В ходе проверки выявлено следующее:

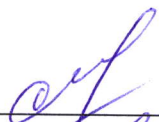
Меню на 01.10.21 (обед):

Наименование блюда	7-10 лет по меню	7-10 лет фактически	12 лет и старше по меню	12 лет и старше фактически
Салат «Степной»	60	86	100	не взвешивалось
Рассольник Ленинградский со сметаной	200/10	в общей кастрюле	250/10	не взвешивалось
Капуста тушеная с мясом	180	210,5	200	не взвешивалось
Компот из сухофруктов	200	200	200	210
Хлеб ржаной	20	Не проводилось	20	Не проводилось
Хлеб пшеничный		Не проводилось		Не проводилось
Молоко	200	200	-	-


1. Меню по состоянию 01 октября 2021 года соответствует фактическому наличию.
2. Столы чистые, без разводов, салфетки на столах есть.
4. Баки и ведра промаркированы.
5. После завтрака много отходов ячневой каши. Дети не едят ячневую кашу.

Предложение комиссии: устранить выявленные замечания, рекомендовать внести изменения в цикличное меню завтрака.

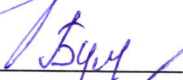
Павленко Е.В.




Фотикова В.М.



Булгакова М.С.



Терпугова О.В.



Акт составлен в 3-х экземплярах: один для Объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием, один для МАОУ СОШ №69, один для заведующей столовой.

Акт проверки работы столовой

24 апреля 2021 г. представители объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием МАОУ СОШ №69 в лице Болсоева В.Ж., Даниловцевой Ж.С., Булгаковой М.С. в присутствии представителя от МАОУ СОШ №69 Терпуговой О.В. была произведена проверка столовой МАОУ СОШ №69. В ходе проверки выявлено следующее:

Меню на 24.04.21:

Наименование блюда	7-10 лет по меню	7-10 лет фактически	12 лет и старше по меню	12 лет и старше фактически
Салат из кукурузы	60	62	100	98
Пельмени «Нежные», маслом сливочным	150/5	165	180/5	178
Кофейный напиток молоком	200	200	200	200
Плоды и ягоды свежие (апельсин)	180	180	180	180
Хлеб ржаной	20	Не проводилось	Не проводилось	Не проводилось
Хлеб пшеничный	20	Не проводилось	Не проводилось	Не проводилось
Молоко	200	Не проводилось	-	-

1. В меню по состоянию 24 апреля 2021 года указан салат из кукурузы, фактически замена салата из кукурузы на салат из зеленого горошка. Порции салата из горошка попадают с большим количеством жидкости

2. Тарелки и стаканы влажные, с конденсатом. Фрукты (апельсин) лежат влажные, на влажных разносах.

3. Столы чистые, без разводов, салфетки на столах есть.

4. Баки промаркированы, ведра не все промаркированы.

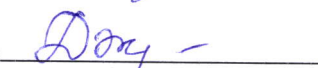
5. В меню пельмени «Нежные», по факту пельмени «Детские» производства ОА «МПК Ангарский». Вкус – не вкусные. Дети много оставляют в тарелках, выбрасывается полными порциями.

Предложение комиссии: устранить выявленные замечания, рекомендовать смену поставщика пельменей.

Болсоев В.Ж.



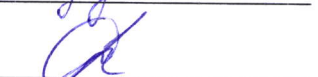
Даниловцева Ж.С.



Булгакова М.С.



Терпугова О.В.



Акт составлен в 3-х экземплярах: один для Объединения по контролю за питанием и медицинским обслуживанием, один для МАОУ СОШ №69, один для заведующей столовой.

Акт проверки работы столовой

13 февраля 2021 года родительской группой в лице Ивановой Е.Г., Дорофеевой А.А., Булгаковой М.С. в присутствии представителя школы Терпуговой О.В. была произведена проверка пункта питания МАОУ СОШ №69. В результате проверки выявлено следующее:

1. В помещении столовой чисто, столы без разводов, стулья аккуратно расставлены. Внешний вид соответствует требованиям – форма чистая, все в перчатках и головных уборах
2. При визуальном осмотре приготовленной продукции нарушений не выявлено, замечаний нет

В целом состояние столовой хорошее. Нареканий по внешнему виду сотрудников нет, осмотренный инвентарь промаркирован.

Иванова Е.Г. _____
Булгакова М.С. _____
Дорофеева А.А. _____
Терпугова О.В. _____
Иванова Е.Г.
Булгакова М.С.
Дорофеева А.А.
Терпугова О.В.

Акт составлен в 3-х экземплярах: для комитета по питанию, для школы, для заведующей столовой

Акт проверки работы столовой

12 декабря 2020 года родительской группой в лице Ивановой Е.Г., Балсоева В.Ж., Булгаковой М.С. в присутствии представителя школы Терпуговой О.В. была произведена проверка пункта питания МАОУ СОШ №69. В результате проверки выявлено следующее:

1. В помещении столовой чисто, столы без разводов, стулья аккуратно расставлены. Внешний вид соответствует требованиям – форма чистая, все в перчатках и головных уборах
2. В ходе осмотра было произведено контрольное взвешиванию подаваемых блюд – макарон и котлет. Вес продукции соответствует заявленному.
3. При визуальном осмотре приготовленной продукции нарушений не выявлено, замечаний нет

В целом состояние столовой хорошее. Нареканий по внешнему виду сотрудников нет, осмотренный инвентарь промаркирован.

Иванова Е.Г. _____

Булгакова М.С. _____

Балсоев В.Ж. _____

Терпугова О.В. _____

Мерзобе С.В. Терпугова

Акт составлен в 3-х экземплярах: для комитета по питанию, для школы, для заведующей столовой

Акт проверки работы столовой

17 октября 2020 года родительской группой в лице Ивановой Е.Г., Даниловцевой Ж.С., Болсоева В.Ж., Булгаковой М.С. в присутствии представителя школы Терпуговой О.В. была произведена проверка пункта питания МАОУ СОШ №69. В результате проверки выявлено следующее:

1. Были выявлены 2 грязных стакана, на разносах со стаканами вода, тарелки мокрые. По объяснению заведующей столовой, данные недочеты носят временный характер, так как не исправна посудомоечная машина и вся посуда моется вручную, натирать не успевают, перфорированные подносы отсутствуют.
2. В микроволновых печах крошки
3. В ходе осмотра было произведено контрольное взвешиванию подаваемых блюд – гречки и котлет:
 - а. Отклонение веса гречки в тарелках 7 гр, данный факт пояснен тем, что блюдо накладывалось горячим и при остывании потеряло в весе.
 - б. Вес котлет больше заявленного на 15 гр.
4. При визуальном осмотре котлет создается впечатление что котлеты перетушены, имеются трещины и разломы, образовавшиеся при накладывании.

В целом состояние столовой хорошее. Нареканий по внешнему виду сотрудников нет, осмотренный инвентарь промаркирован. Заведующая легко идет на общение с родителями, на все вопросы отвечает.

Иванова Е.Г. _____

Даниловцева Ж.С. _____

Булгакова М.С. _____

Болсоев В.Ж. _____

Терпугова О.В. _____

Акт составлен в 3-х экземплярах: для комитета по питанию, для школы, для заведующей столовой