

Справка
о результатах проверки качества питания в МАОУ СОШ №6
от « 28 » 09 2021г.

В ходе проверки организации контроля качества питания в столовой установлено:

1. На день контроля питания школьников фактическое меню соответствует/ (не соответствует) перспективному. Журнал бракеража на момент проверки заполнен/ (не заполнен).

Горячий завтрак - 80,00 (для учащихся 1-4кл, учащихся 5-11кл из м/о семей) и учащихся 5-11кл не льготной категории, доплачивающих 67р.60к в день по выбору родителя и ребёнка.)

- Помидоры свежие (подаршурские) 19гр.(1-4кл) 38гр.(5-11кл)
- Котлета мясная, рубленая с соусом (говяд.) 80/30; 100/30;
- Макароны отварные 150гр(1-4кл) 180гр.(5-11кл.)
- Компот из смородины 200гр.
- Хлеб «Рыбешка» поджаренный 30гр.

Дети, питающиеся экспресс завтраком на 12,40

- Каша вязкая пшеничная с маслом 150/2гр.
- Чай с сахаром 200/10гр.
- Хлеб «Рыбешка» поджаренный 30гр.

Горячий завтрак - 43,50 (для учащихся 5-11классов не льготной категории, которые доплачивают 31 рубль 10 копеек в день по выбору родителя и ребёнка)

- Котлета мясная, рубленая с соусом (говяд.) 60/30
- Макароны отварные 100гр.
- чай с сахаром 200/10.
- Хлеб «Рыбешка» поджаренный 30гр.

Детям, обучающимся по адаптированной программе предоставляется по меню 2-х разовое льготное горячее питание: на сумму 189 рублей 60копеек в день: на 80,00 горячий завтрак и обед на 109,60

- салат «Смородина помидор» 50гр
- Солянка из птицы со сметаной 250/10гр.
- Котлета мясная рубленая с соусом (гов.) 75г.
- Макароны изделия отварные 180гр.
- Какао с маслом 200гр.
- Хлеб «Рыбешка» поджаренный 50гр.

2. Членами общественной комиссии в составе соц.педагога Кузнецовой С.В., зам.директора по ВР Бакановой О.С. представителями общественности в лице Слепокуровой Ю.М., Махлоновой Э.Р. и мед. работника Бакиевой Е.И. в присутствии заведующей производством Стерховой Л.А. было проведено контрольное взвешивание продуктов на соответствие их с меню и оценены вкусовые качества приготовленных блюд.

При взвешивании порции - (10 штук конфет) 990 гр., норма по меню - 100 гр.
без одной 99 грамм, это соответствует норме. Качество по вкусу и цвету соответствует.

При взвешивании бутерброда в _____ гр, хлеба - _____ гр,
норма по меню - _____ / _____ гр.

При взвешивании порции с кашей - 200 гр. норма по меню - 150/2 гр. соответствует
Третье блюдо - Чай с сахаром норме

Вкусовые качества приготовленных блюд: соответствуют вкусовым требованиям и цвету блюд.
Да / Нет.

Замечания по итогам проверки отсутствуют. Качество, объем и вкус приготовленных блюд соответствуют утверждению меню, соблюдается технология приготовления блюд.

Справка по результатам мероприятий по контролю составлена «28» 09 2021г

Соц.педагогом Кузнецовой С.В. Кузнецова С.В.

Члены общественности: Слепокурова Ю.М. _____

Махлонова Э.Р. Махлонова Э.Р.

Хисаметдинова З.Н. _____ Мед.работник Е.И. Бакиева _____

Зам.директора по ВР О.И.И. Баканова О.С. Директор _____

Загваздин С.А.

Справка

О результатах проверки качества питания в МАОУ СОШ №6 от « 22 » 10 2021г.

В ходе проверки организации контроля качества питания в столовой установлено:

1. На день контроля питания школьников фактическое меню соответствует/ (не соответствует) перспективному. Журнал бракеража на момент проверки заполнен/ (не заполнен).

Горячий завтрак – на 100,00 (для учащихся 1-4кл в связи с экономией) на 80,00 для учащихся 5-11кл из м/о семей) и учащихся 5-11кл не льготной категории, доплачивающих 67р.60к в день по выбору родителя и ребёнка.)

- Фиточки рубленные из птицы запеченные с маслом-90,5
- Рис припущенный-150гр.
- Чай, витаминный-200гр.
- Апельсин-200гр
- сок в индивидуальной упаковке-200гр.
- Хлеб, Славянский - ржаной-200гр.

Дети, питающиеся экспресс завтраком на 12,40

- Бутерброд с сыром голландским 4,4/20гр.
- Чай с сахаром - 200гр.

Горячий завтрак - 43, 50 (для учащихся 5-11классов не льготной категории, которые доплачивают 31 рубль 10 копеек в день по выбору родителя и ребёнка)

- Фиточки рубленные из птицы запеченные с маслом-100гр.
- Рис припущенный-150гр.
- Чай с сахаром - 200гр.
- Хлеб, Яблочный - подорожаный 25гр.

Детям, обучающимся по адаптированной программе предоставляется по меню 2-х разовое льготное горячее питание: на сумму 189 рублей 60копеек в день: на 80,00 горячий завтрак и обед на 109,60

- салат из свежих овощей с маринованными грибами-100гр.
- Суп с крупой с курицей-250/13
- котлетка рыбная запеченная-90гр.
- картошка тушеная, по-деревенски-150гр.
- Компот из апельсинов-200гр.
- Хлеб, Яблочный - поррераваный - 40гр.
- Хлеб, Славянский - ржаной-20гр.

2.Членами общественной комиссии в составе соц.педагога Кузнецовой С.В., зам.директора по ВР Бакановой О.С. представителями общественности в лице Слепокуровой Ю.М., Махлоновой Э.Р. и мед. работника Бакиевой Е.И. в присутствии заведующей производством Стерховой Л.А. было проведено контрольное взвешивание продуктов на соответствие их с меню и оценены вкусовые качества приготовленных блюд.

При взвешивании порции - ^{Фиточки рубленные 95гр} ^{из порции 40гр} ^{рис 118гр} гр., норма по меню ^{7100гр} ^{7120гр} гр., ^{это} соответствует норме по меню; допустимо +15гр!

При взвешивании бутерброда с сыром - 12,16,15 гр, хлеба 4,28,28 гр, соответствует

Норма по меню - 4,4/30 41,4гр. по весу норма бутерброда 43гр, 44гр.

При взвешивании порции с кашей - _____ гр. норма по меню _____ гр.

Третье блюдо - Чай, витаминный, чай

Вкусные качества приготовленных блюд соответствуют вкусовым требованиям и цвету блюд.

Да/Нет

Замечания по итогам проверки отсутствуют. Качество, объем и вкус приготовленных блюд соответствует утвержденному меню.

Справка по результатам мероприятий по контролю составлена « 22 » 10 2021г

Соц.педагогом Кузнецовой С.В. Кузнецова С.В.

Члены общественности: Слепокурова Ю.М. Слепокурова Ю.М. Махлонова Э.Р. Махлонова Э.Р.

Хисаметдинова З.Н. Хисаметдинова З.Н. Мед.работник Е.И. Бакиева Бакиева Е.И.

Зам.директора по ВР Баганова О.С. Баканова О.С. Директор Загваздин С.А. Загваздин С.А.

Справка
О результатах проверки качества питания в МАОУ СОШ №6
 от «30» 11 2021г.

В ходе проверки организации контроля качества питания в столовой установлено:

1. На день контроля питания школьников фактическое меню соответствует/ (не соответствует) перспективному. Журнал бракеража на момент проверки заполнен/ (не заполнен).

Горячий завтрак – на 280,00 (для учащихся 1-4кл в связи с экономией надбавка 200р) на **80,00** для учащихся 5-11кл из м/о семей) и учащихся 5-11кл не льготной категории, доплачивающих 67р.60к в день по выбору родителя и ребёнка.)

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - <i>Плов из говядины - 200гр / Помидоры свежие (60гр)</i> - <i>Какао с майонезом - 200гр</i> - <i>Яблоко - 250гр</i> - <i>Мандарин - 100гр</i> - <i>Апельсин - 200гр</i> - <i>Молоко, Пейма - 200гр</i> - <i>Сок вино, упаковка - 200гр</i> - <i>Хлеб, Рябинника, чодированный - 20гр</i> - <i>Получа в инд. упаковке - 95гр</i> | <p align="right"><i>1-4 кл.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Плов из говядины - 250гр</i> - <i>Помидоры свежие - 60гр</i> - <i>Какао с майонезом - 200гр</i> - <i>Яблоко - 250гр</i> - <i>Мандарин - 100гр</i> - <i>Апельсин - 200гр</i> - <i>Молоко, Пейма - 200гр</i> - <i>Сок вино, упаковка - 200гр</i> - <i>Хлеб, Рябинника, чодированный - 20гр</i> - <i>Получа в инд. упаковке - 95гр</i> |
|---|---|

Дети, питающиеся экспресс завтраком на 12,40 учащихся 5-11кл не льготной категории, (в связи с экономией надбавка 200р) горячий завтрак на сумму 212р.40к.

- *Помидоры свежие - 100гр*
- *Плов из говядины - 250гр*
- *Какао с майонезом - 200гр*
- *Яблоко - 250гр*
- *Мандарин - 100гр*
- *Молоко, Пейма - 200гр*
- *Кондитерское изделие - 35гр (кекс) Хлеб, Рябинника чод. - 28гр*

Детям, обучающимся по адаптированной программе предоставляется по меню 2-х разовое льготное горячее питание: на сумму 189 рублей 60копеек в день: на 280,00 горячий завтрак (в связи с экономией надбавка 200р.) и обед на 109,60

- *Салат овощной - 80гр*
- *Суп картофельный с рыбой - 250/20гр*
- *Виточки из говядины - 67гр*
- *Жануста тушеная - 150гр*
- *Напиток из плодов шиповника - 200гр*
- *Хлеб, Рябинника, чодированный - 40гр*
- *Хлеб, Славянский, ржаной - 20гр*

2. Членами общественной комиссии в составе соц.педагога Кузнецовой С.В., зам.директора по ВР Бакановой О.С. представителями общественности в лице Слепокуровой Ю.М., Махлоновой Э.Р. и мед. работника Бакиевой Е.И. в присутствии заведующей производством Стерховой Л.А. было проведено контрольное взвешивание продуктов на соответствие их с меню и оценены вкусовые качества приготовленных блюд.

При взвешивании порции – (*пирог из мяса*) 253 гр., норма по меню - 250 гр.

Средки годности напитков, соков, кондитерского изделия, молока хорошие. Вкусовые качества пловы соответствуют, со отдается технология приготовления блюда.

Норма по меню - / гр.

При взвешивании порции с кашей - гр. норма по меню - гр.

Третье блюдо – Какао с майонезом

Вкусовые качества приготовленных блюд: соответствуют вкусовым требованиям и цвету блюд.

Да / Нет.

Замечания по итогам проверки в связи с тем, что на 8б классе не два мандарин, была заказана на дополнительный сок.

Справка по результатам мероприятия по контролю составлена «30» 11 2021г

Соц.педагогом Кузнецовой С.В. Куз

Члены общественности: Слепокурова Ю.М. Махлонова Э.Р.

Хисаметдинова З.Н. Мед.работник Е.И. Бакиева

Зам.директора по ВР Баканова О.С. Директор Загваздин С.А.

Справка

О результатах проверки качества питания в МАОУ СОШ №6 от «23» 12 2021г.

В ходе проверки организации контроля качества питания в столовой установлено:

1. На день контроля питания школьников фактическое меню соответствует/ (не соответствует) перспективному. Журнал бракеража на момент проверки заполнен/ (не заполнен).

Горячий завтрак – (для учащихся 1-4кл в связи с экономией надбавка 220р+80р.) на 300,00.

Для учащихся 5-11кл из м/о семей) для учащихся 5-11кл не льготной категории, доплачивающих 67р.60к в день по выбору родителя и ребёнка.) Горячий завтрак – на 80,00 и на 43р.50к; доплачивающих 31р.10 к в день. Уч-ся (1-4кл.) на 300рублей: на 80рублей (5-11кл.)

- Пюре картофельное - 150гр.
- Сок в инд. упаковке - 200гр.
- Апельсин - 215гр.
- Яблоко - 240гр.
- Груша - 245гр.
- Хлеб сдобный мясной - 200гр.
- Йогурт питьевой - 240гр.
- Хлеб, Рибинский - 20гр.
- Хлеб, Славянский - 20гр.
- Минтай, запеч. с луком - 90гр.
- Пюре картофельное - 150гр.
- Сок в инд. упаковке - 200гр.
- Хлеб, Рибинский - 20гр.
- Хлеб, Славянский - 20гр.
- Минтай, запеч. с луком - 90гр.
- Пюре картофельное - 150гр.
- Чай с сахаром - 200гр.
- Хлеб, Славянский - 20гр.

- Дети, питающиеся экспресс завтраком на 12,40 учащихся 5-11кл не льготной категории, завтрак на сумму 12р.40к.

- Каша вязкая пшеничная с маслом - 150/24р.
- Чай с сахаром - 200гр.
- Хлеб, Рибинский - 20гр.

Детям, обучающимся по адаптированной программе предоставляется по меню 2-х разовое льготное горячее питание: на сумму 189 рублей 60копеек в день: на 80,00 горячий завтрак и обед на 109,60; Для 1-4класса (в связи с экономией надбавка 220р.)обед на 409,60 горячий завтрак 300,00 и обед на 109,60

- Салат картофельный с кукурузой (подарнировка) - 50гр.
- Суп жарко с мясом - 250/10гр.
- Мясо тушеное с капустой - 193гр.
- Колбаса из свинины - 200гр.
- Хлеб, Рибинский - 20гр.

2.Членами общественной комиссии в составе соц.педагога Кузнецовой С.В., зам.директора по ВР Бакановой О.С. представителями общественности в лице Махлоновой Э.Р., Хисаметдинова З.Н. и мед. работника Бакиевой Е.И. в присутствии заведующей производством Стерховой Л.А. было проведено контрольное взвешивание продуктов на соответствие их с меню и оценены вкусовые качества приготовленных блюд.

При взвешивании порции – (пюре картофельное) 150 гр., норма по меню - 150 гр.
Минтай, запеченный с луком - 93гр.

Норма по меню - 90 гр.

При взвешивании порции с кашей - 150 гр. норма по меню - 150/2 гр.

Третье блюдо – Сок в индивидуальной упаковке.

Вкусовые качества приготовленных блюд: соответствуют вкусовым требованиям и цвету блюд.

Да / Нет.

Замечания по итогам проверки Жошенина денежных средств (уч-ся 1-4кл) не имеется по назначению: дети получают надбавку в виде фруктов, молочных коктейлей, йогурта.

Справка по результатам мероприятий по контролю составлена «23» 12 2021г Соц.педагогом Кузнецовой С.В.

Члены общественности: Махлонова Э.Р. Махлонова Э.Р. Хисаметдинова З.Н. мед. Мед.работник Е.И. Бакиева Директор Загваздин С.А.

Справка
о результатах проверки качества питания в МАОУ СОШ №6
от « 24 » 01 2022г.

В ходе проверки организации контроля качества питания в столовой установлено:

1. На день контроля питания школьников фактическое меню соответствует/ (не соответствует) перспективному. Журнал бракеража на момент проверки заполнен/ (не заполнен).

Горячий завтрак - 80,00 (для учащихся 1-4кл, учащихся 5-11кл из м/о семей) и учащихся 5-11кл не льготной категории, доплачивающих 67р.60к в день по выбору родителя и ребёнка.)

- Минтай, запеченный с маслом - 90гр. (14кл.) 5-11кл. - 73гр.
- Тюре картофельное - 150гр.
- Сок в инд. упаковке - 200гр.
- Хлеб «Редюшка» 1 дог. - 20гр.
- Хлеб «Славянский» 1 дог. - 20гр.

Дети, питающиеся экспресс завтраком на 12,40

- Паша вязкая пшеничная с маслом - 150/2гр. - 155гр.
- Чай с сахаром - 200гр.
- Хлеб «Редюшка» 1 дог. - 20гр.

Горячий завтрак - 43,50 (для учащихся 5-11классов не льготной категории, которые доплачивают 31 рубль 10 копеек в день по выбору родителя и ребёнка)

- Минтай, запеченный с маслом - 65гр.
- Тюре картофельное - 100гр.
- Чай с сахаром - 200гр.
- Хлеб «Редюшка» 1 дог. - 20гр.

Детям, обучающимся по адаптированной программе предоставляется по меню 2-х разовое льготное горячее питание: на сумму 189 рублей 60копеек в день: на 80,00 горячий завтрак и обед на 109,60

- салат картофельной с кукурузой (подарнировка) 40гр.
- Суп жаркое мясное - 250/100гр.
- Мясо тушеное с капустой - 194гр.
- Компот из свежих яблок - 200гр.
- Хлеб «Редюшка» 1 дог. - 20гр.

2. Членами общественной комиссии в составе соц. педагога Кузнецовой С.В., директора МАОУ СОШ №6 Загваздина С.А., представителями общественности в лице Махлоновой Э.Р. и Бакиевой Д.В., мед. работника Бакиевой Е.И. в присутствии заведующей производством Стерховой Л.А. было проведено контрольное взвешивание продуктов на соответствие их с меню и оценены вкусовые качества приготовленных блюд.

При взвешивании порции - тюре картофельное 181 гр., норма по меню - 180 гр.
минтай, запеченный с маслом - 75гр./по меню - 73гр. (по 8)
тюре картофельное - 100гр./по меню - 100гр., минтай - 66гр.

При взвешивании бутерброда с _____ - _____ гр, хлеба - _____ гр, (по 43р.50)

норма по меню - _____ / _____ - гр.

При взвешивании порции с кашей - 155 гр. норма по меню - 150/2 гр.

Третье блюдо - Компот из свежих яблок и чай с сахаром.

Вкусовые качества приготовленных блюд: соответствуют вкусовым требованиям и цвету блюд. Да / Нет.

Замечания по итогам проверки Питание осуществляется вовремя по графику (в 13:20), соблюдается норма СанПиНа; кухонные работницы в спецодежде, масках и перчатках

Справка по результатам мероприятий по контролю составлена « 24 » 01 2022г

Соц. педагогом Кузнецовой С.В. Куз

Члены общественности: Махлонова Э.Р. Махлонова Бакиева Д.В. Бакиева

Мед. работник Е.И. Бакиева Бакиева

Директор Загваздин Загваздин С.А.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)**

Акт

**по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной
столовой МАОУ СОШ №6.**

от «28» 02 2022 г.

На основании приказа МАОУ СОШ №6 от «28» 02 2022 № _____ «О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания учащихся в составе:

- Завваздина С.А. директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,

• членов комиссии:

- Кизнецовой С.В. социального педагога;

- Важиевой Е.И. медицинского работника;

- Стержовой Л.А. зав.производством школьной столовой,

• представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности 8,2 класса.

Важиев Дамир Варисович

Махимова Эльвира Рахимовна

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6.

Цель проверки:

- проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6;

- соблюдение требований и норм СанПиНа в период обострения ОРВИ, гриппа и новой коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: «28» 02 2022 г.

Проверкой установлено:

1. Меню экспресс - завтрак <u>Каша «Геркулес», чай с сахаром, хлеб.</u>			
-соответствует заявленному	Да	<input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-объем напитка соответствует заявленному в меню	Да	<input checked="" type="checkbox"/>	Нет
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрак:			
-цвет: <u>соответствует</u> / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: <u>ароматный</u> / несвежий, затхлый			
-свежесть: <u>свежий</u> / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
2. Меню горячего завтрака на день проверки			
-соответствует заявленному	Да	<input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-масса порции соответствует заявленной	Да	<input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-температура при подаче	горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	теплое холодное
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:			
Гарнир: <u>Каша «Геркулес», чай с лим. и апельс., творожок с сахаром, мармел.</u>			
-цвет: <u>соответствует</u> / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: <u>ароматный</u> / затхлый (несвежий)			
Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция)			
-цвет: <u>соответствует</u> / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			

-запах: <u>ароматный</u> / затхлый (несвежий)			
-свежесть: <u>свежий</u> / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
Эстетическое оформление горячего завтрака:			
Эстетически оформленное блюдо / не эстетически оформленное блюдо			
Допущено к реализации горячее блюдо:	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
3. Санитарное состояние обеденного зала:			
-наличие графика уборки обеденного зала	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
-обеззараживание воздуха рециркулятором	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
-проветривание	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
4. Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиНа:			
-наличие спецодежды, головных уборов	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
-наличие масок, перчаток	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
-наличие мед. книжек, мед. осмотра, сан. минимума	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептур, журналов, согласно СанПиНу)	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	Ведутся регулярно / не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	<i>соответ. треб. сан. мин.</i>		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	<i>соответ. по Сан. Мин. Сер.</i>		
5. Организация приема пищи учащимися:			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
-наличие оборудованного места для мытья рук	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
-дезинфекция рук учащимися	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
-эстетичность оформления обеденного зала	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
-присутствие классного руководителя или педагога, сопровождающего класс во время питания	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
-культура принятия пищи учащимися	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да <input checked="" type="checkbox"/>	нет	
- наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет	
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	<u>Вкусно</u>	Не вкусно (почему?)	<i>не все любят овсянку.</i>

Предложения и рекомендации:

Директор МАОУ СОШ №6

В. Вайт

Заввадин С. А.

Соц. педагог

В. Вайт

Кузнецова С. В.

Зав. производством

С. В.

Стержова Л. А.

Медработник

Е. И.

Трашкова Е. И.

Представители родительской
общественности:

В. Вайт

Рахеева Д. В.

Махлюкова -

Махлюкова З. Р.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)**

Акт

**по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной
столовой МАОУ СОШ №6.**

от «31» 03 2022 г.

На основании приказа МАОУ СОШ №6 от «31» 03 2022 г. № _____ «О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания учащихся в составе:

Золвакина С.А. директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,

• членов комиссии:

Кизнецовой С.В. социального педагога;

Таракановой Е.И. медицинского работника;

Степановой И.А. завпроизводством школьной столовой,

• представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности 25,80 класса.

Тараканова Жанна Варисовна, Маженова Эльвира Рафаиловна

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6.

Цель проверки:

- проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6;

- соблюдение требований и норм СанПиНа в период обострения ОРВИ, гриппа и новой коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: «31» 03 2022 г.

Проверкой установлено:

1. Меню экспресс - завтрака <u>Бутерброд с сыром голландским, чай с сахаром</u>	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-соответствует заявленному	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-объем напитка соответствует заявленному в меню	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрака:		
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)		
-запах: <u>ароматный</u> / несвежий, затхлый		
-свежесть: <u>свежий</u> / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)		
2. Меню горячего завтрака на день проверки	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-соответствует заявленному	Да <input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-масса порции соответствует заявленной	горячее <input checked="" type="checkbox"/>	теплое <input type="checkbox"/> холодное <input type="checkbox"/>
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:		
Гарнир: <u>Каша рисовая, соевый напиток, яблоко, бутерброд с сыром</u>		
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)		
-запах: <u>ароматный</u> / затхлый (несвежий)		
Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция)		
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)		

-запах: ароматный / затхлый (несвежий)			
-свежесть: свежий / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
Эстетическое оформление горячего завтрака:			
Эстетически оформленное блюдо / не эстетически оформленное блюдо			
Допущено к реализации горячее блюдо:	да	✓	нет
3. Санитарное состояние обеденного зала:			
-наличие графика уборки обеденного зала	да	✓	нет
-обеззараживание воздуха рециркулятором	да	✓	нет
-проветривание	да	✓	нет
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да	✓	нет
4. Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиНа:			
-наличие спецодежды, головных уборов	да	✓	нет
-наличие масок, перчаток	да	✓	нет
-наличие мед. книжек, медосмотра, сан. минимума	да	✓	нет
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептов, журналов, согласно СанПиНу)	да	✓	нет
			Ведутся регулярно / не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	Соблюд. по треб. Сан. мин.		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	Соблюд. по Сан. мин.		
5. Организация приема пищи учащимися:			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да	✓	нет
-наличие оборудованного места для мытья рук	да	✓	нет
-дезинфекция рук учащимися	да	✓	нет
-эстетичность оформления обеденного зала	да	✓	нет
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да	✓	нет
-присутствие классного руководителя или педагога, сопровождающего класс во время питания	да	✓	нет
-культура принятия пищи учащимися	да	✓	нет
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да	✓	нет
-наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да	✓	Нет
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	Вкусно +		Не вкусно (почему?) + Некоторым не любит рисовую кашу.

Предложения и рекомендации:

У готовой продукции, поставившей на пищеблок соблюдаются сроки хранения и реализации. Качество сыра (голландского) хорошее, детям нравится.

Директор МАОУ СОШ №6

Варин

Завадзин С.А.

Соц.педагог

Кузнецова

Кузнецова С.З.

Зав.производством

Сидорова

Стержева Л.А.

Медработник

Жукова

Жукова Е.И.

Представители родительской
общественности:

Макломова

Борисова Д.В.

Макломова

Макломова З.Р.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)**

Акт

**по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной
столовой МАОУ СОШ №6.**

от «21» 04 2022г.

На основании приказа МАОУ СОШ №6 от «21» 04 2022г. № _____ «О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания учащихся в составе:

Завваздина С.А. директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,

• членов комиссии:

- Кузнецова С.В. социального педагога;

- Якушевой Е.И. медицинского работника;

- Стержовицкая И.А. завпроизводством школьной столовой,

• представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности 2,8^б класса.

Тажиевой Дамии Барисовны и Мажишиной Эльвиры Рафаиловны

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6.

Цель проверки:

- проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6;

- соблюдение требований и норм СанПиНа в период обострения ОРВИ, гриппа и новой коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: «21» 04 2022 г.

Проверкой установлено:

1. Меню экспресс - завтрак <u>Чаша оладья пышечная с маслом, мед. Ребрик чай с сахаром.</u>			
-соответствует заявленному	Да	<input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-объем напитка соответствует заявленному в меню	Да	<input checked="" type="checkbox"/>	Нет
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрак:			
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный / несвежий, затхлый			
-свежесть: свежий / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
2. Меню горячего завтрака на день проверки <u>Творог творожный со сиропом чай с сахаром.</u>			
-соответствует заявленному	Да	<input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-масса порции соответствует заявленной	Да	<input checked="" type="checkbox"/>	Нет
-температура при подаче	горячее		теплое <input checked="" type="checkbox"/> холодное
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:			
Гарнир:			
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный / затхлый (несвежий)			
Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция)			
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			

-запах: ароматный / затхлый (несвежий)			
-свежесть: свежий / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
Эстетическое оформление горячего завтрака:			
Эстетически оформленное блюдо / не эстетически оформленное блюдо			
Допущено к реализации горячее блюдо:	да	нет	
3. Санитарное состояние обеденного зала:			
-наличие графика уборки обеденного зала	да ✓	нет	
-обеззараживание воздуха рециркулятором	да ✓	нет	
-проветривание	да ✓	нет	
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да ✓	нет	
4. Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиНа:			
-наличие спецодежды, головных уборов	да ✓	нет	
-наличие масок, перчаток	да ✓	нет	
-наличие мед. книжек, медосмотра, сан. минимума	да ✓	нет	
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептов, журналов, согласно СанПиНу)	да ✓	нет	Ведется регулярно / не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	соответ. Сан. Сан.		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	соотв. Сан. Сан.		
5. Организация приема пищи учащимися:			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да ✓	нет	
-наличие оборудованного места для мытья рук	да ✓	нет	
-дезинфекция рук учащимися	да ✓	нет	
-эстетичность оформления обеденного зала	да ✓	нет	
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да ✓	нет	
-присутствие классного руководителя или педагога, сопровождающего класс во время питания	да ✓	нет	
-культура принятия пищи учащимися	да ✓	нет	
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да ✓	нет	
- наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да ✓	Нет	
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	Вкусно	Не вкусно (почему?)	

Предложения и рекомендации:

Учащиеся очень любят творожные изделия (запеканки, пудинги и т.д.) и поэтому большинство ребят едят весь день, когда в меню творог и едят с удовольствием. Каши - пшеничная также превосходного качества, но не все дети любят кашу.

Директор МАОУ СОШ №6

[Signature]

Зайваздин С.А.

Соц.педагог

[Signature]

Кузнецова С.В.

Зав. производством

[Signature]

Стержова Л.А.

Медработник

[Signature]

Тарасова Е.И.

Представители родительской
общественности:

[Signature]
Матюкова -

Бакшеева Даше Корнеевна

Мохомова Эльвире Рафаиловна

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)**

Акт

**по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной
столовой МАОУ СОШ №6.**

от «24» мая 2022г.

На основании приказа МАОУ СОШ №6 от «24» мая 2022г. № _____ «О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания учащихся в составе:

- Завваздина С.А. директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,

• членов комиссии:

- Курдюковой С.В. социального педагога;

- Баршовой Е.И. медицинского работника;

- Стержовой Л.А. завпроизводством школьной столовой,

• представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности 20,8^б класса.

Баршовой Дании Варисовны и Махлюковой
Львиры Рафаиловны

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6.

Цель проверки:

- проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ №6;

- соблюдение требований и норм СанПиНа в период обострения ОРВИ, гриппа и новой коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: «24» 05 2022 г.

Проверкой установлено:

1. Меню экспресс - завтрака <u>Бутерброд с сыром голландским, чай с сахаром</u>			
-соответствует заявленному	Да ✓	Нет	
-объем напитка соответствует заявленному в меню	Да ✓	Нет	
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрака:			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный ✓ / несвежий, затхлый			
-свежесть: свежий ✓ / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
2. Меню горячего завтрака на день проверки			
-соответствует заявленному	Да ✓	Нет	
-масса порции соответствует заявленной	Да ✓	Нет	
-температура при подаче	горячее	теплое ✓	холодное
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:			
Гарнир: <u>Каша гречневая вязкая отварная, котлета «Школьная»</u>			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный ✓ / затхлый (несвежий)			
Основное (мясная, куриная, рыбная кулинарная продукция) <u>яичо вареное, чай с сахаром, фруктовка - и</u>			
-цвет: соответствует ✓ / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			

-запах: ароматный ✓/ затхлый (несвежий)			
-свежесть: свежий ✓/ несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
Эстетическое оформление горячего завтрака:			
Эстетически оформленное блюдо ✓/ не эстетически оформленное блюдо			
Допущено к реализации горячее блюдо:	да ✓	нет	
3. Санитарное состояние обеденного зала:			
-наличие графика уборки обеденного зала	да ✓	нет	
-обеззараживание воздуха рециркулятором	да ✓	нет	
-проветривание	да ✓	нет	
-влажная уборка обеденных столов и пола с применением дезсредств	да ✓	нет	
4. Соблюдение работниками пищеблока требований СанПиНа:			
-наличие спецодежды, головных уборов	да ✓	нет	
-наличие масок, перчаток	да ✓	нет	
-наличие мед. книжек, медосмотра, сан. минимума	да ✓	нет	
-наличие и ведение нормативной документации (технологические карты, сборники рецептур, журналов, согласно СанПиНу)	да ✓	нет	Ведутся регулярно / не регулярно
-качество мытья посуды, столовых приборов:	соответств. СанПиНу		
-дезинфекция посуды, столовых приборов:	соответств. СанПиНу		
5. Организация приема пищи учащимися:			
-наличие и соблюдение графика приема пищи	да ✓	нет	
-наличие оборудованного места для мытья рук	да ✓	нет	
-дезинфекция рук учащимися	да ✓	нет	
-эстетичность оформления обеденного зала	да ✓	нет	
-наличие посадочного места для каждого учащегося	да ✓	нет	
-присутствие классного руководителя или педагога, сопровождающего класс во время питания	да ✓	нет	
-культура принятия пищи учащимися	да ✓	нет	
-наличие ежедневного меню на информационном стенде	да ✓	нет	
-наличие информации по популяризации школьного питания на стенде и школьном сайте	Да ✓	Нет	
-отзывы учащихся о качестве приготовленного блюда	Вкусно	Не вкусно (почему?)	

Предложения и рекомендации:

Выход готовой продукции соответствует норме по
массе при взвешивании = 100грамм. (котлета)
Каша гречневая = 150грамм.
Стеновая готовится с легкой оздоровительной
компанией. Работа в прикормовый оздоровительный
центр будет проходить в 2 смены. 1-ая смена

с 1.06.2022г. по 22.06.2022г. примет 125 детей.
3-я смена 50 детей с 21.07. по 10.08. 2022г.
Всего за 2 смены оздоровится 175 детей, по плану
трехразовое питание: завтрак, обед и
полдник. Разработано циклическое меню на
каждый день, в среднем выходит 307 рублей в день.

Директор МАОУ СОШ №6

Соц. педагог

Зав. производством

Медработник

Представители родительской
общественности:

Завваздин / Завваздин С.А.

Кузнецова / Кузнецова С.В.

Стержова / Стержова А.А.

Факшева / Факшева Е.И.

Махилова / Махилова З.Р.

Факшева / Факшева А.В.