

АКТ
по проверке качества горячего питания
в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №8
имени К.К.Рокоссовского»
от «14» ноября 2019 г.

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания Анохиной Л.В., председателем оргкомитета Белогов С.Н., председателем родительского комитета Ваше И.Б., органом Хасовой Т.В., не-директор-психолог Алиевской И.В. директор мак.макс Торбачевы А.В. составили настоящий акт в том, что нами было проверено качество и организация горячего питания «14» ноября 2019 года.

Завтрак был выдан в соответствии с меню:

Наименование	Органолептические		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	т подачи	
<u>Биточки рыбные</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Макаронная отварная</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша из овощей</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Батон</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>

Обед соответствовал меню:

Наименование	Органолептические		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	т подачи	
<u>Салат из овощей с майонезом</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Суп картофельный с зеленью</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Котлеты говяжьи</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Картофельная рассыпчатая</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Сок</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб "Черный" подсушенный</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>

Полдник также соответствовал меню:

Наименование	Органолептические		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	т подачи	
<u>Пирог</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Фрукты к чаю</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>

Выводы: питание детей осуществляет И.Т. Жукова О.В. в лице зав. производством Белоговой Л.А. Дети принимают пищу согласно графику утвержденному приказом по школе. Все классные руководители присутствовали во время питания фактически. Замеры по качеству приготовления пищи и организации питания не проводились санитарными работниками не установлено.

Общая оценка организации питания в столовой: хорошие

Ответственная за организацию питания: Анохина Л.В.

Члены комиссии: С.Н. Белогова С.Н. И.В. Алиевская И.В.
И.Б. Ваше И.Б. А.В. Торбачевы А.В.

АКТ
по проверке качества горячего питания
в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №8
имени К.К.Рокоссовского»
от «05» ноября 2019 г.

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе ответственной за организацию горячего питания Анохиной А.В., председателя протокола Шиталовой С.А., председателем род.ком. школы Валик И.Б., члена Колова О.В., педагога-психолога Тимековой И.В., члена комитета Торбановой Н.В. составили настоящий акт в том, что нами было проверено качество и организация горячего питания «05» ноября 2019 года.

Завтрак был выдан в соответствии с меню:

Наименование	Органолептические		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	т подачи	
<u>Сырники отварные</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Макароны с сыром, маслом сливочным</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Чай с сахаром и лимоном</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Батон</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Масло/кортисин</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>

Обед соответствовал меню:

Наименование	Органолептические		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	т подачи	
<u>Салат из свеклы с маслом растительным</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Суп картофельный с зеленью</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Котлеты говяжьи</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Картофельное пюре</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Сок апельсиновый подслащенный</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Сок апельсиновый</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>

Полдник также соответствовал меню:

Наименование	Органолептические		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	т подачи	
<u>Йогурт</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>
<u>Булочки к чаю</u>	<u>хорошие</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответствует</u>

Выводы: питание детей осуществляет И.Б. Колова А.В., в лице зав. производством Валовой А.А. Дети принимают пищу согласно графику, утвержденному приказом по школе. Все классные руководители присутствовали во время питания учащихся. Записки по качеству приготовленной пищи и организации питания нет. Нарушений санитарной нормы не установлено.

Общая оценка организации питания в столовой: хорошие

Ответственная за организацию питания: Анохина А.В.

Члены комиссии: Шиталова С.А. Валик И.Б. Колова О.В. Тимекова И.В. Торбанова Н.В.