

от 18.09 2024 года

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

1. Андришова Д.И. - зам директора по к.в.
2. Сидоренков С.П. - член совета по питанию
3. Цуркова И.В. - ответственный за организацию питания
4. Франциса И.С. - член совета по питанию
5. Андришова И.И. - завхоз пищеблока
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

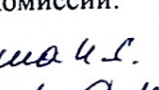


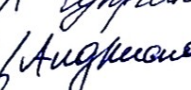

произвел проверку качества питания в школьной столовой, соответствия меню примерному циклическому двухнедельному меню, утвержденному руководителем Роспотребнадзора по Тульской области, соответствия массы порций фактическому меню, санитарного состояния обеденного зала.

Время проверки: 10:20

В ходе проверки установлено:

1. Меню соответствует заявленному
2. При визуальном осмотре, что порции соответствуют весовой норме.
3. В меню блюда «Каша рисовая вязкая». По факту выдается каша.
4. Масло сливочное нарезано порционными порциями.
5. Фрукты (яблоки) на внешний вид свежие, пригодные к употреблению.
6. Каша с маком соответствует температурному режиму, по вкусовым качествам достаточно сладкое.
7. Посуда чистая без пятен. Столовые приборы чистые.
8. Внешний вид сотрудников столовой, соответствует нормам СанПиТ (справа, головное убор в шапочке)

Члены комиссии:

Франциса И.С.  Цуркова И.В.   
 Андришова Д.И.  Андришова И.И.   
 Сидоренков С.П. 

от 19.09 2024 года

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

1. Андришева Д.М. - зам. директора по ВР
2. Сидихвалова С.П. - член Совета по питанию
3. Турпанова И.А. - ответственный за организацию питания
4. Францима И.С. - член Совета по питанию
5. Андришанова И.А. - заведующая производством.
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_




произвел проверку качества питания в школьной столовой, соответствия меню примерному циклическому двухнедельному меню, утвержденному руководителем Роспотребнадзора по Тульской области, соответствия массы порций фактическому меню, санитарного состояния обеденного зала.



Время проверки: 11:25

В ходе проверки установлено:

1. Меню соответствует действительности.
2. Дishes натуральные и прошедшие обработку с минимальным количеством специй.
3. Мясо натуральное (срез свиной), фрукты свежие (ананасы, яблоки) и замороженные.
4. Масса порций соответствует действительной в меню.
5. Температура блюд в столовой соответствует норме.
6. Стол своевременно убирается с применением дезинфицирующего средства.
7. Работники пищеблока имеют соответствующий внешний вид и опрятность при обслуживании обучающихся.
8. Санитария пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Члены комиссии:

Сидихвалова С.П.   
Андришева Д.М.   
Францима И.С. 

Андришанова И.А.   
Турпанова И.А. 

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

1. Анурьева Д.И. - зам директора по ВР
2. Сидорова С.В. - зам директора
3. Фролина И.С. - член комиссии
4. Цуправа А.А. - член комиссии
5. Андреева И.А. - зам по производству
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

произвел проверку качества питания в школьной столовой, соответствия меню примерному циклическому двухнедельному меню, утвержденному руководителем Роспотребнадзора по Тульской области, соответствия массы порций фактическому меню, санитарного состояния обеденного зала.

**Время проверки:**

В ходе проверки установлено:

1. В наличии имеется запас сахара (лишнее вынесено).
2. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
3. Все сотрудники пищеблока в униформе.
4. Меню / технологической картой/ соответствует меню.
5. Меню формируют соответствующим требованиям.
6. Является: тарелки без сколов, вилки и ложки чистые.
7. Механические тарелки отсутствуют.

Члены комиссии:

Фролина И.С. Сидорова С.В.  
 Анурьева Д.И. Цуправа А.А.  
 Андреева И.А.

**АКТ**  
**проверки пищеблока в МБОУ «ЦО № 34», учебный корпус 2**

**от 01 октября 2024 года**

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

1. Самохвалова С.П. – председатель комиссии, учитель начальных классов
2. Чупракова А.А. – ответственный за организацию горячего питания, учитель начальных классов
3. Грымзина И.С. - член комиссии
4. Ануфриева Д.М. – член комиссии
4. Андрианова М.А. – заведующая производством



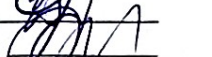
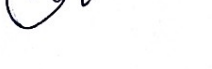

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 01 октября 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
5. Проверили внешний вид работников пищеблока.
6. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
7. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2 блюд и салатов.

Выводы и предложения: в МБОУ «ЦО №34» горячее питание организовано по соответствующим нормам и правилам. Комиссия признала работу школьной столовой удовлетворительной.

**Члены комиссии:**

- Самохвалова С.П. 
- Чупракова А.А. 
- Грымзина И.С. 
- Ануфриева Д.М. 
- Андрианова М.А. 

**АКТ**  
**проверки пищеблока в МБОУ «ЦО № 34», учебный корпус 2**

от 02 октября 2024 года

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

1. Самохвалова С.П. – председатель комиссии, учитель начальных классов
2. Чупракова А.А. – ответственный за организацию горячего питания, учитель начальных классов
3. Грымзина И.С. - член комиссии
4. Ануфриева Д.М. – член комиссии
4. Андрианова М.А. – заведующая производством

произвел проверку качества питания в школьной столовой, соответствия меню, утвержденному руководителем Роспотребнадзора по Тульской области, соответствия массы порций фактическому меню, санитарного состояния обеденного зала.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 02 октября 2024 года был проведен мониторинг качества питания школьной столовой.

**Время проверки: 09:15; 13:55.**


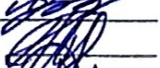



В ходе проверки выявлено:

№ п/п		Да	Нет
1	Имеется ли утвержденное меню на стенде в столовой?	+	
2	Соответствует ли фактическое меню утвержденному меню?	+	
3	Соответствуют ли норме блюда при взвешивании?	+	
4	Соответствуют ли норме органолептические качества готовых блюд?	+	
5	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
6	Все ли дети моют руки перед едой?	+	
7	Все ли дети едят сидя?	+	
8	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им время)?	+	
9	Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
10	Есть ли замечания по чистоте столов?		+
11	Теплые ли блюда выдаются детям?	+	
12	Участвуют ли дети в накрывании на столы?		
13	Лица. Накрывающие на столы, работают в специальной одежде, имеют халат, шапочку, перчатки?	+	
14	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?	+	

**Выводы и предложения:** внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

**Рекомендации:** педагогам провести профилактические беседы по гигиене перед приемом пищи с обучающимися.

**Члены комиссии:**

- Самохвалова С.П. 
- Чупракова А.А. 
- Грымзина И.С. 
- Ануфриева Д.М. 
- Андрианова М.А. 

**АКТ**  
**проверки пищеблока в МБОУ «ЦО № 34», учебный корпус 2**

от 03 октября 2024 года

**Цель проверки:** соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой, организация питания учащихся

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

1. Самохвалова С.П. – председатель комиссии, учитель начальных классов
2. Чупракова А.А. – ответственный за организацию горячего питания, учитель начальных классов
3. Грымзина И.С. - член комиссии
4. Ануфриева Д.М. – член комиссии
4. Андрианова М.А. – заведующая производством






**В ходе проверки установлено следующее:**

1. Все работники столовой имеют спецодежду, работают в перчатках, головных уборах.
2. В обеденном зале чисто, проведена влажная уборка, помещение проветрено, посуда убрана.
3. При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством.
4. На раковинах установлены ёмкости с жидким мылом, в каждом классе предусмотрено использование одноразовых бумажных полотенцев.
5. Состояние столового и технологического оборудования и оборудование для приготовления пищи чистое, нарушений не выявлено.
6. Санитарное состояние складского помещения удовлетворительное.
7. Имеется и ведётся журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств.
8. Имеется дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда.
9. Набор блюд (обед) соответствует меню.
10. Органолептические свойства блюд хорошие.

**Вывод:**

1. Санитарные нормы работниками столовой соблюдаются.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями.

**Члены комиссии:**

- Самохвалова С.П. 
- Чупракова А.А. 
- Грымзина И.С. 
- Ануфриева Д.М. 
- Андрианова М.А. 

**АКТ**  
**проверки пищеблока в МБОУ «ЦО № 34», учебный корпус 2**

от 04 октября 2024 года

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

1. Самохвалова С.П. – председатель комиссии, учитель начальных классов
2. Чупракова А.А. – ответственный за организацию горячего питания, учитель начальных классов
3. Грымзина И.С. – член комиссии
4. Ануфриева Д.М. – член комиссии
4. Андрианова М.А. – заведующая производством

произвел проверку качества питания в школьной столовой, соответствия меню примерному циклическому двухнедельному меню, утвержденному руководителем Роспотребнадзора по Тульской области, соответствия массы порций фактическому меню, санитарного состояния обеденного зала.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 04 октября 2024 года был проведен мониторинг качества питания школьной столовой.

**Время проверки: 09:15; 13:55.**

В ходе проверки выявлено:




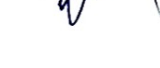

1. Наименование блюд соответствует меню.
2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами.
3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
5. Столовые приборы чистые, тарелки чистые без сколов.

В ходе проверки замечаний не выявлено

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<i>соответствует</i>
Весовое соответствие блюд	<i>норма</i>
Вкусовые качества готового блюда	<i>удовлетворительно</i>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<i>соответствует</i>
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	<i>удовлетворительно</i>
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников столовой	<i>соответствует</i>

**Выводы и предложения:** внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

**Члены комиссии:**

- Самохвалова С.П. 
- Чупракова А.А. 
- Грымзина И.С. 
- Ануфриева Д.М. 
- Андрианова М.А. 

**АКТ**  
**проверки пищеблока в МБОУ «ЦО № 34», учебный корпус 2**

от 07 октября 2024 года

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

1. Самохвалова С.П. – председатель комиссии, учитель начальных классов
2. Чупракова А.А. – ответственный за организацию горячего питания, учитель начальных классов
3. Грымзина И.С. - член комиссии
4. Ануфриева Д.М. – член комиссии
4. Андрианова М.А. – заведующая производством

произвел проверку качества питания в школьной столовой, соответствия меню примерному циклическому двухнедельному меню, утвержденному руководителем Роспотребнадзора по Тульской области, соответствия массы порций фактическому меню, санитарного состояния обеденного зала.

**Время проверки: 09:05; 12:05.**

В ходе проверки установлено:

1. Меню на каждый день вывешивается на информационном стенде ежедневно.
2. Организация питания: для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Руки вытирают бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
3. Все классные руководители сопровождают свои классы.

**ЗАВТРАК:**

4. Наименование блюд соответствовало утвержденному меню на 07.10. 2024 г.

Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, вкус и запах.

Каша соответствует вкусовым качествам. Батон нарезан на ломтики, на каждом ломтике имеется кусочек сыра. Кофейный напиток светло-коричневого цвета, с характерным запахом и вкусом, умеренно сладкий. На момент приема пищи блюда были средней температуры.

После завтрака остались отходы от каши, хлеба, кофейного напитка.

5. Посуда чистая, без жирных пятен. Столовые приборы чистые.

**ОБЕД:**

6. Наименование блюд соответствовало утвержденному меню на 07.10. 2024 г.

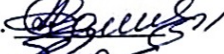




Внешний вид приготовленных блюд приятный. Пища приготовлена вкусно, по цвету, запаху, консистенции соответствуют нормативам. Температура приготовленного соответствует нормативам. Масса порций соответствует меню. Посуда чистая, без жирных пятен. Столовые приборы чистые.

**ПОЛДНИК:** сок фруктовый, булочка Ванильная, целостность упаковки не нарушена.

7. Фартуки и головные уборы в наличии.

**Вывод:** столовая соответствует предъявленным требованиям.

**Члены комиссии:**

- Самохвалова С.П. 
- Чупракова А.А. 
- Грымзина И.С. 
- Ануфриева Д.М. 
- Андрианова М.А. 



**АКТ**  
**проверки пищеблока в МБОУ «ЦО № 34», учебный корпус 2**

от 09 октября 2024 года

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

1. Самохвалова С.П. – председатель комиссии, учитель начальных классов
2. Чупракова А.А. – ответственный за организацию горячего питания, учитель начальных классов
3. Грымзина И.С. - член комиссии
4. Ануфриева Д.М. – член комиссии
4. Андрианова М.А. – заведующая производством

произвел проверку качества питания в школьной столовой, соответствия меню примерному циклическому двухнедельному меню, утвержденному руководителем Роспотребнадзора по Тульской области, соответствия массы порций фактическому меню, санитарного состояния обеденного зала.

**Время проверки: 09:10; 12:15.**

В ходе проверки установлено:

1. Меню на каждый день вывешивается на информационном стенде ежедневно.
2. Организация питания: для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Руки вытирают бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

**ЗАВТРАК:**




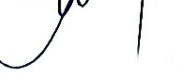

3. Качество приготовленных блюд: внешний вид привлекательный, без посторонних запахов, состав продуктов соответствовал рецептуре. Столовые приборы чистые. Объем приготовленных блюд соответствовал установленным нормам.

**ОБЕД:**

4. Вкусовые качества приготовленных блюд на среднем уровне, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Блюда соответствуют возрастной потребности
5. Столы чистые. Столовые приборы чистые, в норме.
6. При дегустации членами комиссии было отмечено, что вкусовые качества блюд на среднем уровне, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
7. Фартуки и головные уборы в наличии.

**Вывод:** столовая соответствует предъявленным требованиям.

**Члены комиссии:**

- Самохвалова С.П. 
- Чупракова А.А. 
- Грымзина И.С. 
- Ануфриева Д.М. 
- Андрианова М.А. 

АКТ  
проверки пищеблока в МБОУ «ЦО № 34», учебный корпус 2

от 10.10. 2024 г.

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

Самохвалова С.П. - председатель комиссии, учитель  
начальных классов,  
Чуракова А.А. - ответственной за организацию  
горячего питания, учитель начальных классов,  
Трошица И.С. - член комиссии  
Ануршиева Д.М. - член комиссии  
Андрюханова М.А. - заведующая производством

произвел проверку качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 13:15

В ходе проверки установлено:

Меню присутствует на информационном  
стенде. Наименование блюд соответствует утвержде-  
нному меню.

Предлагаемые блюда имеют приятный соответ-  
ствующий вид, соответствуют вкусовым качествам.  
Температура приготовленных блюд соответствует  
нормативам. Масса порции соответствует  
меню.







Посуда чистая, без жирных пятен, без сколов.  
Столовые приборы чистые.

Халаты и головные уборы в наличии.  
Лотки принятая пища стола протираются  
вручную с использованием санитарного средства,  
допускаемого нормами дезинфекции.  
В ходе проверки замываний не выявлено.

Вывод:

Столовая соответствует предъявленным  
требованиям.

Члены комиссии:

Самохвалова С.П.   
Чуракова А.А.   
Трошица И.С.   
Ануршиева Д.М.   
Андрюханова М.А.   
Бастикова Е.С. 

АКТ  
проверки пищеблока в МБОУ «ЦО № 34», учебный корпус 2

от 15.10.2024 г.

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

Самохвалова С. П. — председатель комиссии, учитель начальных классов,  
Чупракова А. А. — ответственный за организацию горячего питания, учитель начальных классов,  
Трошицина И. С. — член комиссии,  
Анцурьева Д. М. — член комиссии,  
Андрюшанова М. Я. — заведующая производством  
Демитриева А. И. — представитель от родителей

произвел проверку качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 13:30

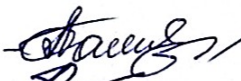





В ходе проверки установлено:

- в зале чисто, столы и пол чистые;
- посуда без сколов, столовые приборы чистые;
- работники столовой в париках, на голове волосы прибраны в шапочку;
- столы накрыты вовремя, согласно графику работы столовой;
- классы своевременно прибили для получения питания;
- меню размещено на стенде столовой, соответствует;
- проверка экспертиза вкусовых качеств блюд, все блюда соответствуют представленной цене комиссии о вкусовой и пищевой цене. Претензий к качеству приготовления и качеству продуктов нет.
- Члены комиссии отметили, что детям пища, приготовленная в столовой нравится.

Вывод:

столовая соответствует предъявленным требованиям

Члены комиссии:

Самохвалова С. П.   
Чупракова А. А.   
Трошицина И. С.   
Анцурьева Д. М.   
Андрюшанова М. Я.   
Демитриева А. И. 

**АКТ**  
**проверки пищеблока в МБОУ «ЦО № 34», учебный корпус 2**

**от 16 октября 2024 года**

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

1. Самохвалова С.П. – председатель комиссии, учитель начальных классов
2. Чупракова А.А. – ответственный за организацию горячего питания, учитель начальных классов
3. Грымзина И.С. – член комиссии
4. Ануфриева Д.М. – член комиссии
5. Андрианова М.А. – заведующая производством

произвел проверку качества питания в школьной столовой, соответствия меню примерному циклическому двухнедельному меню, утвержденному руководителем Роспотребнадзора по Тульской области, соответствия массы порций фактическому меню, санитарного состояния обеденного зала.

**Время проверки: 09:10; 12:10.**

В ходе проверки установлено:

1. Меню на каждый день вывешивается на информационном стенде ежедневно.
2. Организация питания: для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Руки вытирают бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

**ЗАВТРАК:**

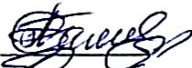
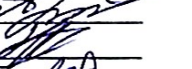
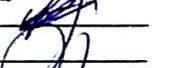


3. Качество приготовленных блюд: внешний вид привлекательный, без посторонних запахов, состав продуктов соответствовал рецептуре. На момент приема пищи блюда были средней температуры. Масса порций соответствует меню. После завтраков остались отходы от чая, хлеба и рагу с овощами. Столовые приборы чистые. Тарелки без сколов. Объем приготовленных блюд соответствовал установленным нормам.

**ОБЕД:**

4. Качество приготовленных блюд: внешний вид привлекательный, без посторонних запахов, состав продуктов соответствовал рецептуре. На момент приема пищи блюда были средней температуры. Масса порций соответствует меню. После обеда остались отходы пищи. Столовые приборы чистые. Тарелки без сколов. Объем приготовленных блюд соответствовал установленным нормам.
5. Столы чистые. Столовые приборы чистые, в норме. Тарелки без сколов.
6. Фартуки и головные уборы в наличии.

**Вывод:** столовая соответствует предъявленным требованиям.

**Члены комиссии:**

- Самохвалова С.П. 
- Чупракова А.А. 
- Грымзина И.С. 
- Ануфриева Д.М. 
- Андрианова М.А. 

**АКТ**  
**проверки пищеблока в МБОУ «ЦО № 34», учебный корпус 2**

от 17 октября 2024 года

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

1. Самохвалова С.П. – председатель комиссии, учитель начальных классов
2. Чупракова А.А. – ответственный за организацию горячего питания, учитель начальных классов
3. Грымзина И.С. – член комиссии
4. Ануфриева Д.М. – член комиссии
4. Андрианова М.А. – заведующая производством

произвел проверку качества питания в школьной столовой, соответствия меню примерному циклическому двухнедельному меню, утвержденному руководителем Роспотребнадзора по Тульской области, соответствия массы порций фактическому меню, санитарного состояния обеденного зала.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 04 октября 2024 года был проведен мониторинг качества питания школьной столовой.

**Время проверки: 09:15; 13:55.**

В ходе проверки выявлено:



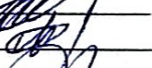


1. Наименование блюд соответствует меню.
2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами.
3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
5. Столовые приборы чистые, тарелки чистые без сколов.

В ходе проверки замечаний не выявлено

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует, норма
Вкусовые качества готового блюда	удовлетворительно
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	соответствует
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников столовой	соответствует

**Выводы и предложения:** внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

**Члены комиссии:**

- Самохвалова С.П. 
- Чупракова А.А. 
- Грымзина И.С. 
- Ануфриева Д.М. 
- Андрианова М.А. 

**АКТ**  
**проверки пищеблока в МБОУ «ЦО № 34», учебный корпус 2**

от 18 октября 2024 года

Совет по питанию МБОУ «ЦО № 34» (учебный корпус 2) в составе:

1. Самохвалова С.П. – председатель комиссии, учитель начальных классов
2. Чупракова А.А. – ответственный за организацию горячего питания, учитель начальных классов
3. Грымзина И.С. - член комиссии
4. Ануфриева Д.М. – член комиссии
4. Андрианова М.А. – заведующая производством

произвел проверку качества питания в школьной столовой, соответствия меню примерному циклическому двухнедельному меню, утвержденному руководителем Роспотребнадзора по Тульской области, соответствия массы порций фактическому меню, санитарного состояния обеденного зала.

**Время проверки: 09:10; 13:15.**

В ходе проверки установлено:

1. Меню на каждый день вывешивается на информационном стенде ежедневно.
2. Организация питания: для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Руки вытирают бумажными полотенцами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

**ЗАВТРАК:**

3. Качество приготовленных блюд: внешний вид привлекательный, без посторонних запахов, состав продуктов соответствовал рецептуре. Столовые приборы чистые. Объем приготовленных блюд соответствовал установленным нормам.

**ОБЕД:**

4. Вкусовые качества приготовленных блюд на среднем уровне, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Блюда соответствуют возрастной потребности детей.

Было обнаружено несколько тарелок со сколами.

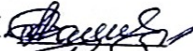



5. Столы чистые. Столовые приборы чистые, в норме.

6. При дегустации членами комиссии было отмечено, что вкусовые качества блюд на среднем уровне, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

7. При раздаче сотрудники столовой имеют фартуки и головные уборы.

**Вывод:** столовая соответствует предъявленным требованиям.

**Члены комиссии:**

- Самохвалова С.П. 
- Чупракова А.А. 
- Грымзина И.С. 
- Ануфриева Д.М. 
- Андрианова М.А. 