



Утверждаю
Директор гимназии:

Н.Н.Муллахметов

АКТ № 1
проверки комиссии качества питания обучающихся в столовой
МБОУ – Арской гимназии №5

от «10» сентября 2025 года 1 неделя, 3 день (среда), 1-4 классы.

Комиссия в составе:

1. Таязова М.Т. – председ. родит. комитета
2. Зиннатуллина А.Т. – член комиссии род. контроля
3. Раттахова Т.И. – медсестра гимн., член бракер. комиссии
4. Волосова И.Р. – зам. дир. по ВР, предс. бракер. комиссии
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

соответствует

2. Качество готовой

продукции качественная

3. Санитарное состояние зала

столовой санитарное состояние зала соответствует

4. Организация приема пищи

учащимися красится, вкусно

5. Соблюдение графика работы

столовой имеется

6. Внешний вид сотрудников

столовой удовлетворительное

7. Наличие меню (есть, 1) сыр порционный 10 (34,33 ккал), 2) Тушен из нет) говядины 50/50 (221,00 ккал), 3) Каша гречнев. рассыпчатая 150 (214,00 ккал),

8. Соответствие меню-дня перспективному 4) Чай с сахаром и лимоном 185/10/5 (41,32) меню соответствует 5) Хлеб ржаной 50 (99,00)

9. Причина

несоответствия —

В результате проверки

установлено: По опросам учащихся питание детям нравится. Санитарные нормы соблюдаются. Составление обеденного зала и пищеблока соблюдается.

Подписи членов комиссии:

Ваша
Зиннатуллина
Раттахова



Утверждаю
Директор гимназии:

Н.Н.Муллахметов

АКТ № 2
проверки комиссии качества питания обучающихся в столовой
МБОУ – Арской гимназии №5

от « 10 » сентября 2025 года

1 неделя, 3 день (среда), 5-11 кл.

Комиссия в составе :

1. *Гаязова М.Г. – предс. род. комитета*
2. *Зиннатуллина А.П. – член комиссии род. комитета*
3. *Фаттахова Т.И. – член бракер. комиссии*
4. *Валеева И.Ф. – зам. дир. по ВР, бракер. комиссии*
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

соответствует

2. Качество готовой продукции *качественная*

3. Санитарное состояние зала столовой *соответствует*

4. Организация приема пищи учащимися *правильно, вкусно*

5. Соблюдение графика работы столовой *исполняется*

6. Внешний вид сотрудников столовой *удовлетворительное*

7. Наличие меню (есть, *1) Булочки из пшеницы 40/40 (176,80 ккал), 2) Каша неперловая рассыпчатая 150 (214,00), 3) Чай с сахаром и лимонадом*

8. Соответствие меню-дня перспективному *(185/10/5) - 41,32 ккал, 4) хлеб пшеничный 30 (70,50), 5) хлеб ржаной 30г (59,40 ккал).*

9. Причина несоответствия *соответствует*

В результате проверки

установлено: *Санитарные нормы соблюдаются, питание вкусное, дети довольные, состояние обеденного зала и пищеблока удовлетворительное.*

Подписи членов комиссии:

Вашин
М. Гаязова *Зиннатуллина* *Фаттахова*