

АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания в МБОУ  
 «Солнышко» от 19.09.24 года  
 в филиале \_\_\_\_\_

Комиссия в составе: 3 - директор школы;  
Зайцева С.В. - представитель родительского комитета  
 (начальные классы);  
Тимофеева О.Р. - представитель родительского комитета  
 (средние классы);  
 \_\_\_\_\_ - председатель первичной профсоюзной  
 организации;  
 \_\_\_\_\_ - представитель совета старшеклассников  
 школы

в присутствии зав. столовой Вешаева И.  
 произвели проверку горячего питания

Наименование пищи	Критерии оценки				Примечание
	Контроль ное взвешива ние блюда	Качество блюда			
		Эстетичес кое оформлен ие (внешний ) вид блюда	Органолептиче ская оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурно го режима отпуска готовых блюд	
свежес. отвар	80г	вкус			маленький
котл. из мяса и т	90г	согн.			оберенный
пюре карт.	150г	вкус			жар
чай с сах. дол	200г	сахар			
хлеб	40г		соотв.		

В ходе проверки установлено:

1. Блюда \_\_\_\_\_ утвержденному \_\_\_\_\_ меню (соответствуют/не соответствуют) да
2. По опросам учащихся питание детям (нравится/не нравится) \_\_\_\_\_
3. Претензии по качеству предоставленных блюд (имеем/не имеем) нравится
4. График посещения столовой учащимися (соблюдается/не соблюдается) соблюдается
5. Состояние обеденного зала и пищеблока (удовлетворительное/неудовлетворительное) \_\_\_\_\_
6. Общая оценка организации питания в столовой хороше

Подписи членов комиссии: Иу -  
Зай-  
Тимф



АКТ  
 проверки организации в школьной столовой горячего питания в МБОУ  
 Мехтеулов «Солн» от 26.09.2021 года  
 в филиале \_\_\_\_\_

Комиссия в составе: 3  
 Василькина Н.А. - директор школы;  
 Шаймурзина Н.А. - представитель родительского комитета  
 (начальные классы);  
 Галимова Л.Ф. - представитель родительского комитета  
 (средние классы);  
 \_\_\_\_\_ - председатель первичной профсоюзной  
 организации;  
 \_\_\_\_\_ - представитель совета старшеклассников  
 школы

в присутствии зав. столовой Глебова И.С.  
 произвели проверку горячего питания

Наименование пищи	Критерии оценки				Примечание
	Контроль ное взвешива ние блюда	Качество блюда			
		Эстетичес кое оформлен ие (внешний ) вид блюда	Органолептиче ская оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурно го режима отпуска готовых блюд	
Жар. куриное	60 гр.	солен			миски
макар. б.б.	180 гр.	вкусн.			обеденный зал
какао с моло	200 гр.	слад			
Хлеб мясной	30 гр.				

В ходе проверки установлено:

1. Блюда \_\_\_\_\_ утвержденному \_\_\_\_\_ меню (соответствуют/не соответствуют) да
2. По опросам учащихся питание детям (нравится/не нравится) \_\_\_\_\_
3. Претензии по качеству предоставленных блюд (имеем/не имеем) нравится
4. График посещения столовой учащимися (соблюдается/не соблюдается) соблюдается
5. Состояние обеденного зала и пищеблока (удовлетворительное/неудовлетворительное) \_\_\_\_\_
6. Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии: Василькина  
Шаймурзина  
Галимова



АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания в МБОУ  
 Лесозаводская «СОШ» от 16.10.2024 года  
 в филиале \_\_\_\_\_

Комиссия в составе: 3 - директор школы;  
 Гарифуллина А.М. \_\_\_\_\_ - представитель родительского комитета  
 (начальные классы);  
 Шакурова Л.Р. \_\_\_\_\_ - представитель родительского комитета  
 (средние классы);  
 Ганиева К.Д. \_\_\_\_\_ - председатель первичной профсоюзной  
 организации;  
 \_\_\_\_\_ - представитель совета старшеклассников  
 школы

в присутствии зав. столовой Шигабуева М.Ш.  
 произвели проверку горячего питания

Наименование пищи	Критерии оценки				Примечание
	Контроль ное взвешива ние блюда	Качество блюда			
		Эстетичес кое оформлен ие (внешний ) вид блюда	Органолептиче ская оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурно го режима отпуска готовых блюд	
Овощи туш.	150 гр	хорошо			маленький обеден-
Картофель тушеный	200 гр	средний			или жар
Хлеб пшени.	30 гр	свежий			соответствует
Хлеб ржаной	30 гр	свежий			

В ходе проверки установлено:

1. Блюда \_\_\_\_\_ утвержденному \_\_\_\_\_ меню \_\_\_\_\_ (соответствуют/не соответствуют) \_\_\_\_\_.
2. По опросам учащихся питание детям (нравится/не нравится) \_\_\_\_\_.
3. Претензии по качеству предоставленных блюд (имеем/не имеем) \_\_\_\_\_.
4. График посещения столовой учащимися (соблюдается/ не соблюдается) \_\_\_\_\_.
5. Состояние обеденного зала и пищеблока (удовлетворительное/неудовлетворительное) \_\_\_\_\_.
6. Общая оценка организации питания в столовой \_\_\_\_\_.

Подписи членов комиссии: Гарифуллина А.М. Шакурова Л.Р. Ганиева К.Д.



АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания в МБОУ  
 "Лесхозская школа" « 16.10. » от 2024 года  
 в филиале \_\_\_\_\_

- Комиссия в составе: 3 \_\_\_\_\_ - директор школы;  
 \_\_\_\_\_ - представитель родительского комитета  
 (начальные классы);  
 \_\_\_\_\_ - представитель родительского комитета  
 (средние классы);  
 \_\_\_\_\_ - председатель первичной профсоюзной  
 организации;  
 \_\_\_\_\_ - представитель совета старшеклассников  
 школы

в присутствии зав. столовой Ишмабаева И. И.  
 произвели проверку горячего питания Тайфуллин И. Э., Жумаганов Т.  
 Критерий оценки Галлямова Л. Д. (ЗДВО)

Наименование пищи	Контроль ное взвешива ние блюда	Качество блюда			Примечание
		Эстетичес кое оформлен ие (внешний ) вид блюда	Органолептиче ская оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурно го режима отпуска готовых блюд	
1. <u>Гречка отваренная</u>	<u>150 гр</u>	<u>кашотчат</u>		<u>соб -</u>	<u>маленький обеденный</u>
2. <u>Картофель отваренный</u>	<u>50/50 гр</u>	<u>всему солёное</u>		<u>да -</u>	<u>там</u>
3. <u>Чай с лимоном</u>	<u>185/10/5 гр</u>	<u>сладкий</u>		<u>есть</u>	
4. <u>Хлеб ржаной</u>	<u>50 гр</u>				

В ходе проверки установлено:

1. Блюда \_\_\_\_\_ утвержденному \_\_\_\_\_ меню \_\_\_\_\_ (соответствуют/не соответствуют) \_\_\_\_\_.
2. По опросам учащихся питание детям \_\_\_\_\_ (нравится/не нравится) \_\_\_\_\_.
3. Претензии по качеству предоставленных блюд \_\_\_\_\_ (имеем/не имеем) \_\_\_\_\_.
4. График посещения столовой учащимися \_\_\_\_\_ (соблюдается/ не соблюдается) \_\_\_\_\_.
5. Состояние обеденного зала и пищеблока \_\_\_\_\_ (удовлетворительное/неудовлетворительное) \_\_\_\_\_.
6. Общая оценка организации питания в столовой \_\_\_\_\_.

Подписи членов комиссии: \_\_\_\_\_

*Тайфуллин И. Э.* *Жумаганов Т.*



АКТ  
 проверки организации в школьной столовой горячего питания в МБОУ  
 Лесхозская санкт. » от 30.11.24 года  
 в филиале \_\_\_\_\_

Комиссия в составе: 3 - директор школы;  
 Гимаханова М. Р. \_\_\_\_\_ - представитель родительского комитета  
 (начальные классы);  
 Ахметова \_\_\_\_\_ - представитель родительского комитета  
 Гатямова Л. Д. \_\_\_\_\_ - представитель родительского комитета  
 \_\_\_\_\_ - председатель первичной профсоюзной  
 организации;  
 \_\_\_\_\_ - представитель совета старшеклассников  
 школы

в присутствии зав. столовой Миралиевой М.  
 произвели проверку горячего питания

Наименование пищи	Критерии оценки				Примечание
	Контроль ное взвешива ние блюда	Качество блюда			
		Эстетичес кое оформлен ие (внешний ) вид блюда	Органолептиче ская оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурно го режима отпуска готовых блюд	
<u>бюблочки розовые</u>	<u>90</u>	<u>соответ</u>			<u>маленький</u>
<u>рис отвар.</u>	<u>150</u>	<u>рас.</u>	<u>соответ</u>		<u>обеденный</u>
<u>кап. с анис.</u>	<u>200</u>	<u>соответ</u>	<u>соответ</u>		<u>звн</u>
<u>мед ман.</u>	<u>20</u>				
<u>десерт</u>	<u>30</u>				

В ходе проверки установлено:

1. Блюда утвержденного меню (соответствуют/не соответствуют) да.
2. По опросам учащихся питание детям (нравится/не нравится) \_\_\_\_\_.
3. Претензии по качеству предоставленных блюд (имеем/не имеем) не нравится.
4. График посещения столовой учащимися (соблюдается/ не соблюдается) соблюдается.
5. Состояние обеденного зала и пищеблока (удовлетворительное/неудовлетворительное) \_\_\_\_\_.
6. Общая оценка организации питания в столовой хорошее.

Подписи членов комиссии: Гим  
ЛД



АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания в МБОУ  
 «*Александровская СОШ*» «*13.12.*» от *2014* года  
 в филиале \_\_\_\_\_

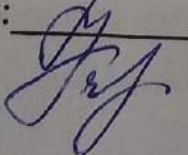
- Комиссия в составе: 2 - директор школы;  
 \_\_\_\_\_ - представитель родительского комитета  
 (начальные классы);  
 \_\_\_\_\_ - представитель родительского комитета  
 (средние классы);  
 \_\_\_\_\_ - председатель первичной профсоюзной  
 организации;  
 \_\_\_\_\_ - представитель совета старшеклассников  
 школы

в присутствии зав. столовой *Михаилова М. И.*  
 произвели проверку горячего питания *Муромова А. В. Тамирова Р. С.*

Наименование пищи	Критерии оценки				Примечание
	Контроль ное взвешива ние блюда	Качество блюда			
		Эстетичес кое оформлен ие (внешний ) вид блюда	Органолептиче ская оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурно го режима отпуска готовых блюд	
<i>творожные шарики</i>	<i>60/40</i>	<i>сочное</i>		<i>соблюд</i>	<i>маленький</i>
<i>макар. отвар</i>	<i>180</i>	<i>не развар</i>		<i>соблюд</i>	<i>в меренной</i>
<i>натти из св. лука</i>	<i>200</i>	<i>слакшн</i>		<i>соблюд</i>	<i>зал</i>
<i>шерб</i>	<i>300г</i>	<i>свет</i>		<i>соблюд</i>	

В ходе проверки установлено:

1. Блюда \_\_\_\_\_ утвержденному \_\_\_\_\_ меню \_\_\_\_\_ (соответствуют/не соответствуют) \_\_\_\_\_.
2. По опросам учащихся питание детям \_\_\_\_\_ (нравится/не нравится) \_\_\_\_\_.
3. Претензии по качеству предоставленных блюд \_\_\_\_\_ (имеем/не имеем) \_\_\_\_\_.
4. График посещения столовой учащимися \_\_\_\_\_ (соблюдается/ не соблюдается) \_\_\_\_\_.
5. Состояние обеденного зала и пищеблока \_\_\_\_\_ (удовлетворительное/неудовлетворительное) \_\_\_\_\_.
6. Общая оценка организации питания в столовой \_\_\_\_\_.

Подписи членов комиссии: \_\_\_\_\_  


АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания в МБОУ  
 Лесхозской СОШ « 26.12 » от 2024 года  
 в филиале \_\_\_\_\_

Комиссия в составе: 3 - директор школы;  
 Тимофеева О. - представитель родительского комитета  
 Гатимонова ЗОВР (начальные классы);  
 \_\_\_\_\_ - представитель родительского комитета  
 \_\_\_\_\_ (средние классы);  
 \_\_\_\_\_ - председатель первичной профсоюзной  
 организации;  
 \_\_\_\_\_ - представитель совета старшеклассников  
 школы

в присутствии зав. столовой Шигабилова М.И.  
 произвели проверку горячего питания Тимофеева О.

Наименование пищи	Критерии оценки				Примечание
	Контроль ное взвешива ние блюда	Качество блюда			
		Эстетичес кое оформлен ие (внешний ) вид блюда	Органолептиче ская оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурно го режима отпуска готовых блюд	
Овоще отварн. 60		высшее		соблюд.	маркированный
картофельные 90		средне		соблюд.	обеденный
макс. карто. с мясом 150		высшее		соблюд.	зал
чай с сахаром 180		средний		соблюд.	
хлеб. ржан. мяки 30, 40		средний		соблюд.	

В ходе проверки установлено:

1. Блюда \_\_\_\_\_ утвержденному \_\_\_\_\_ меню \_\_\_\_\_ (соответствуют/не соответствуют) \_\_\_\_\_.
2. По опросам учащихся питание детям \_\_\_\_\_ (нравится/не нравится) \_\_\_\_\_.
3. Претензии по качеству предоставленных блюд \_\_\_\_\_ (имеем/не имеем) \_\_\_\_\_.
4. График посещения столовой учащимися \_\_\_\_\_ (соблюдается/ не соблюдается) \_\_\_\_\_.
5. Состояние \_\_\_\_\_ обеденного зала \_\_\_\_\_ и пищеблока \_\_\_\_\_ (удовлетворительное/неудовлетворительное) \_\_\_\_\_.
6. Общая оценка организации питания в столовой \_\_\_\_\_ хорошей \_\_\_\_\_.

Подписи членов комиссии: Гатимонова ЗОВР, Тимофеева О.