

АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания
в МБОУ «Ново-Кырлайская СОШ имени Г.Тукая»
« 1 » от 24.01.22 года

Комиссия в составе: Хайруллина З.И. - директор школы;
А. Шаймурова - представитель родительского комитета
(начальные классы);
А. Хабирова - представитель родительского комитета
(средние классы);
Рахимова Р.И. - председатель первичной
профсоюзной организации;
Г. Мингазетдинов - представитель совета старшеклассников
школы
в присутствии зав. столовой Мухомашевой Л.
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	
<i>Салат свекольный</i>	<i>60</i>	<i>аппетитна я</i>	<i>вкусный</i>	<i>соответ</i>	
<i>Каша гречневая</i>	<i>150</i>	<i>соот треб.</i>	<i>вкусная</i>	<i>соответ</i>	
<i>Котлеты рубленные</i>	<i>80</i>	<i>согнот</i>	<i>запах приятный</i>	<i>соответ</i>	
<i>Какао с молоком</i>	<i>200</i>	<i>соот треб.</i>	<i>вкусное</i>	<i>соответ</i>	

Хлеб сельский	40	детский	буле приюткина	соотв.	
------------------	----	---------	-------------------	--------	--

В ходе проверки установлено:

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

Подписи членов комиссии:



АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания
в МБОУ «Ново-Кырлайская СОШ имени Г.Тукая»
« 7 » от 06.04.2022 года

Комиссия в составе: Хайруллина З.И. - директор школы;
А. Шакир - представитель родительского комитета
(начальные классы);
А. Кабарова - представитель родительского комитета
(средние классы);
Рахимова Р.И. - председатель первичной
профсоюзной организации;
С. Минсагидуллин - представитель совета старшеклассников
школы
в присутствии зав. столовой Мухамметова А.
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	
<i>Салат из квашеной капусты</i>	<i>60</i>	<i>хороший</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв.</i>	
<i>Макаронки отварные</i>	<i>150</i>	<i>хорошо</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	
<i>Гуаш из говядины</i>	<i>50</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	
<i>Чай с сахаром</i>	<i>800</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв</i>	<i>соотв.</i>	

Анне Синский	40	все	соотв	соотв	
Анне Синский	30	все	соотв	соотв	

В ходе проверки установлено:

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

Подписи членов комиссии:










