

Сделано в 10.00.00.00.00

Сделано в 10.00.00.00.00  
Виды работ: собственными силами

Место строительства или реконструкции  
работаемых объектов: собственными силами,  
установкой и оборудованием.

Формирование состава: Составитель В.В.

№, утвержденный в установленном  
порядке: утвержденный составом  
назначенный акт в объеме, в  
10.00.00.00.00. Формирование состава  
своими силами в объеме работ  
организации работ в объеме  
указанных объектов.

В работе работы выполняются!

В количестве объектов учета  
работы работы объектов +

Акт № 16 от 13.01.2023г

проверка горячего питания 10:06.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Каммулина Д.М
2. Букошева А.А

Мн. и всеподписавшиеся представляем родительской ответственности, составили настоящий акт о том, что 13.01.2023г родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

В помещении в столовой имеется график работы столовой и расписание приема пищи обучающихся.

Блюда соответствуют утвержденному меню и соответствуют единому примерному двенадцатидневному меню утвержденному Управлением Запоб-надзора по Р.А.

В меню включено фруктов, овощей, второе блюда из рыбы, мяса, мяса птицы.

Проведено дежурное мероприятие  
коллективом персонала.

Акт № 27 от 27.04.2023г.

Проверка эф. питания: 0845

Цель проверки: соответствие делов утвержден-  
ному меню, соблюдение гигиенических требований  
работников столовой, порядок в и ограждении

Родительский комитет в составе:

Асвардуров Д.А.

Я, нижеподписавшийся представитель родитель-  
ского комитета в составе составили  
Акт от 27.04.2023г. родительским комитетом  
для проверки проверки организации  
питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:  
В помещении столовой соблюдены условия работы  
столовой и расписание приема пищи организо-  
вано.

Блюда соответствующему меню и соответ-  
ствующему примерному 12-дневному меню, ут-  
вержденному Управлением Роспотребнадзора, от-  
ветственно в меню вписаны продукты, сроки, сроки,  
вторые блюда и рыба, мясо.

Проверено качество посуды.  
Отмечено, что при приготовлении блюд соблю-  
дено, что качество хлеба соответствует тре-  
бованиям. Порции соответ-  
ствуют и возрастной категории детей.

В обеденной зоне все столы накрыты  
для обслуживания, посадочных мест детям  
хватает.

Все ки. руководители сопровождают свои  
классы, контролируют соблюдение обществен-  
ного порядка и правил поведения столовой.

Акт № 18 от 04.05.2023

Проверка гор. питания: § 45

Цель проверки: соответствие бланк утвержд.  
денному меню, содержащий перечень блюд,  
предоставляемых работникам столовой, педаго-  
гов и обучающимся

Родительский контроль в составе:

Машкова Ж.В.

Я, нижеподписавшийся представитель  
родительского общества состав-  
ляю настоящий акт о том, что 04.05.  
2023 года родительский контроль был  
проведен. Проверка организации пита-  
ния в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:  
в полужидкой столовой имеется гра-  
фик графика работы столовой и распы-  
сание приема пищи обучающимся  
се.

Блюда соответствуют утвержденно-  
му меню и соответствуют санитарно-  
гигиеническим требованиям. Меню утвер-  
ждено директором школы.  
В меню включены фрукты, овощи,  
вторые блюда из мяса и рыбы.  
Проведено обследование порций.  
Отмечено, что при изготовлении блюд  
используются качественные продукты.  
Установлено, что выделенные количества  
достаточно велики и соответствуют  
предъявляемым требованиям.  
В обеденный перерыв все столы на  
крота. Обеденное меню столовой.

Сосиски мясо говядины

говядины

В массу рубленую

соединяем с соевым соусом,

соединяем с соевым соусом

соединяем с соевым соусом, добавляем

соединяем с соевым соусом, добавляем

соединяем с соевым соусом

соединяем с соевым соусом

соединяем с соевым соусом

Соевый соус 10.02.2020

Таблица 1-4 масса

- сосиски из св. фарша - 60

- фарш говяжий - 150

- лук репчатый с соусом - 60/60

- чеснок - 20

- лук зеленый - 80

- лук репчатый - 20

Фарш говяжий для

- фарш гов. рубленый - 150

Jun 26 от 18.04 2023

Проверка готовности кабинета : 09.30 ч

Цель проверки: соответствие бланк  
покупки меню, соблюдение санитарных требований  
и обучающиеся работников столовой, педагогов,  
и обучающихся.

Родительский контроль в составе:  
Томасова Е. А.

Я, нижеподписавшийся представитель родительского  
комитета, от 18.04.2023 г. родительским  
контролем бланк проверки проверки санитарно-гигиенических  
требований в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:  
в помещении столовой имеются чистые  
работы столовой и рабочие места  
обучающихся.

Бланк соответствует утвержденному  
и соответствует требованиям к качеству  
цены качеству меню, утвержденному  
Управлением Роспотребнадзора РФ  
в меню включены фрукты, овощи, крупы,  
вторые блюда и прочее, меню проверено  
проверено бухгалтером школы.

При организации питания, что является  
качеством работы внеклассных мероприятий  
обработаны соответствующим образом  
требования. Персонал соответствует  
и возрастная категория детей. Наличие  
в здании для все время на протяжении  
для обучающихся, педагогов имеет значение  
платятся.

Все классные руководители соответствующим  
образом, контрольные соблюдение

Сотрудники столовой благодарят коллектив за  
любимые блюда при работе в столовой.

Меню:

Завтра 1-й кл:  
салат картош. с зелен. грех. 60р.  
каше мюле яичная 150/5 гр.  
чай с сах. и лимонами 200/8/7 гр.  
хлеб пшеничный 30р.  
хлеб цельнозерн. 20р.

Обед 5-11 кл:

каше мюле яичная 180/5 гр.  
чай с сахаром и лимонами 200/8/7 гр.  
хлеб пшенич. 30р.  
хлеб цельнозерн. 20р.

Б/п:

каше мюле мюле 70р.  
чай с сах. 200/8 гр.  
хлеб цельнозерн. 20р.

Т/Д:

каше мюле яичная 150гр.  
кашот ч. сухогр. 200гр.  
хлеб пшеничный 20гр.

Тех. комиссия:

Александров ДС Александр

МБОУ г. Тверь  
"СОШ №6"  
Директор МБОУ "СОШ №6"  
Иванова Т.А. Малахова

касающихся мест всем хватает  
классные рук-ли сопровождают свои  
классы, контролируют соблюдение  
общественных норм и правила пове-  
дения в столовой.

### Меню

#### Завтрак 1-4 классы:

- шкря морковная - 60 гр
- рагу из птицы - 150 гр
- котлет из сукотв. - 200 гр
- хлеб пшеничный - 30 гр
- хлеб сельский - 20 гр

#### Группа продвинутого дня:

- каша молочная вязкая - 150 гр
- чай с сахаром - 200
- хлеб пшеничный - 20 гр

#### Обед 5-11 классы:

- фрукты - 100 гр
- птица тушеная в соусе - 40/40 гр
- картофельное пюре - 150 гр
- чай с сахаром лимон - 200 гр
- хлеб пшеничный - 30 гр
- хлеб сельский - 20 гр

Иванова Т.А. 07.04.2023г.



МБОУ г. Тверь  
"СОШ №6"  
Директор МБОУ "СОШ №6"  
Иванова Т.А. Малахова

касающихся мест всем хватает  
классные рук-ли сопровождают свои  
классы, контролируют соблюдение  
общественных норм и правила пове-  
дения в столовой.

### Меню

#### Завтрак 1-4 классы:

- шкра морковная - 60 гр
- рагу из птицы - 150 гр
- котлет из сукотв. - 200 гр
- хлеб пшеничный - 30 гр
- хлеб сельский - 20 гр

#### Группа продвинутого дня:

- каша молочная вязкая - 150 гр
- чай с сахаром - 200
- хлеб пшеничный - 20 гр

#### Обед 5-11 классы:

- фрукты - 100 гр
- птица тушеная в соусе - 40/40 гр
- картофельное пюре - 150 гр
- чай с сахаром лимон - 200 гр
- хлеб пшеничный - 30 гр
- хлеб сельский - 20 гр

Тв- 07.04.2023г.

Акт № 19 от 07.02.2023г.

Проверка качества работы 10.23

Цель проверки: соответствие бланф  
университету

Меню обслуживания сотрудников  
требований работников столовой,  
персонала и обучающихся.

Дополнительный контроль в составе:

1. Кондратович Т.Ф.

По, интересовавшимся представителям  
режимской ответственности актом  
на основании акта от 07.02.2023г.  
07.02.2023г. режимской комиссией  
было проведено проверка организации  
качества питания в столовой  
столовой.

Во ходе проверки установлено:

В помещении столовой имеется  
часть работ столовой и работ  
самые приемы пищи обучающихся.  
Блюда соответствуют утвержденному  
меню и соответствующим санитарно-  
гигиеническим требованиям  
управления. Утвержденному  
распоряжению по СП. В меню  
учитываются требования, санитарные  
требования, нормы, меню,  
питания.

Проверка деятельности персонала  
Контроль качества обслуживания, это  
режимской ответственности, это  
качества обслуживания, это

Акт №18 от 27.01.2023г.

проверки Горячего питания 10:50

Цель проверки: соответствие Блюда утвержденному меню соблюдение гигиенических требований работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Кострикова В.В.

Мы, нижеподписавшиеся представители родительской общности составили и подписали акт о том что 27.01.2023г. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

В помещении столовой имеется график работы столовой и расписание приема пищи обучающихся. Блюда соответствуют утвержденному меню и соответствуют единому примерному двухдневному меню, утвержденному Управлением Роспотребнадзора по РТ. В меню включено фрукты, свежие овощи, вторые блюда из рыбы, мяса, мяса птицы.

Проведена дегустация блюдами комиссии партий. При дегустации родители отметили, что вкусовое качество достаточно высоко, качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Порции соответствуют меню и возрастной категории детей. В обеденном зале все столы накрыты для обучающихся, посадочная мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы контролируя соблюдение общественного порядка правил проведения в столовой. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Акт №24 от 07.04.2023 г.

проверки пищевого питания

цель проверки: соответствие блюг действующему меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль 1-а класса  
Устинова М. В (родитель).

Я, нижеподписавшаяся представительница общественности составила настоящий акт о том, что 7 апреля 2023 г. родителями класса была проведена проверка организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

В столовой ведется график работы и расписание приема пищи обучающихся. Блюда соответствуют утвержденному меню и соответствуют единому стандарту школьного питания, утвержденному Роспотребнадзором РФ.

В меню включено фруктов, овощей, второе блюда из рыбы, мяса. При проведении дегустации блюд. При оценке вкусовых качеств блюд, были отмечены. Вкусовое качество блюд соответствует требованиям порции, возрастной категории детей. В обеденном зале все столы накрыты для обучающихся.