

АКТ № 12

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в МБОУ «Аксаринская ООШ» ЗМР РТ

от 10.10.2023

Комиссия в составе:

Родитель Миниханова Тульмагул И.

Родитель Зайшева Р.Ф.

Родитель \_\_\_\_\_

Провели проверку качества питания в школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции 5 (отлично, соответствует по ТТК)
3. Санитарное состояние пищеблока отличное
4. Организация приёма пищи учащимися в школьной столовой
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
7. Внешний вид сотрудников столовой соблюдается
8. Наличие меню (есть, нет) есть
9. Наличие журналов есть
- бракеражный +
- журнал здоровья +
- график генеральных уборок +
- температурного режима в холодильнике +
- технологические карты на блюдо +
- наличие сертификатов на блюдо +
10. Условия хранения продуктов (соответствует/ не соответствует) +
11. Соответствие меню соответствует
12. Причина несоответствия -

13. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует

14. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено \_\_\_\_\_


Каши соответствует по ТТК, блюдо  
приготовлено вкусно, каша пять звезд,  
чай витаминный в меру сахар, арте-  
мен на вкус и запах. t° порции  
хороший.

Предложения \_\_\_\_\_

Блюдо понравилось, пробавали.  
Головая чистая, дети тихо поели, ушли.  
В столовой светло и уютно.

Подписи членов комиссии: \_\_\_\_\_

Минькашова  
Зайцева Р.Р

Т.И.  


АКТ № 13

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в МБОУ «Аксаринская ООШ» ЗМР РТ

от 18.11.2023

Комиссия в составе:

Родитель Садратгашева Зумрира Т. *Сад.*

Родитель Ногманов Ленар М. *М*

Родитель Мурбабша Роза М. *Роза*

Провели проверку качества питания в школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции 5 (отлично, соответствует по ТТК)
3. Санитарное состояние пищеблока отличное
4. Организация приёма пищи учащимися в аксельной столовой
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
7. Внешний вид сотрудников столовой соблюдается
8. Наличие меню (есть, нет) есть
9. Наличие журналов есть
- бракеражный +
- журнал здоровья +
- график генеральных уборок +
- температурного режима в холодильнике +
- технологические карты на блюдо +
- наличие сертификатов на блюдо +
10. Условия хранения продуктов (соответствует/ не соответствует) соответствует
11. Соответствие меню соответствует
12. Причина несоответствия -

13. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует

14. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует

В результате проверки установлено Кельшеш соответствует по ТТК, приготовлено очень вкусно, Выходит приготовлен очень вкусно, все в меру. Чай поучительный, все в меру, вкусный т<sup>о</sup> порази отмишны.

Предложения Блюда понравившиеся, преобладали. Столовая чистая, дети тихо поели и ушли. В столовой светло и уютно.

Подписи членов комиссии:

Саураганова Зульфия Т. Сgf  
Нешанов Ленар М. JdV  
Пурбаева Роза М. Bdf

АКТ № 14

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в МБОУ «Аксаринская ООШ» ЗМР РТ

от 20.12.2023

Комиссия в составе:

Родитель Викентьевна Р.В. Икс

Родитель Садруллина А.Р. Сад

Родитель Жаббуллина Л.Т. ЛТ

Провели проверку качества питания в школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции 5/отлично, соответствует по ТТХ)
3. Санитарное состояние пищеблока отличное
4. Организация приёма пищи учащимися в школьной столовой
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
7. Внешний вид сотрудников столовой соблюдается
8. Наличие меню (есть, нет) есть
9. Наличие журналов есть
- бракеражный +
- журнал здоровья +
- график генеральных уборок +
- температурного режима в холодильнике +
- технологические карты на блюдо +
- наличие сертификатов на блюдо +
10. Условия хранения продуктов (соответствует/ не соответствует) соответствует
11. Соответствие меню соответствует
12. Причина несоответствия -

13. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует

14. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует

В результате проверки

установлено Картофельное запеканка соответствует по ТТК, приготовлено очень вкусно, салат "Метелька" приготовлен вкусно, все в меду. Канапе с сливочное соусом, все в меду, вкусно, +° подали отличные.

Предложения

Блюда понравились, пробовать.  
Сливочное чистое, есть много и вкусно пош и жирно.  
В столовой светло и чисто, уютно.

Подписи членов комиссии:

Григорьевна	Р.О.	Т.О.
Смирновна	И.Р.	С.О.
Павловна	И.Р.	А.О.

АКТ № 15

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в МБОУ «Аксаринская ООШ» ЗМР РТ  
от 2.02.2024г.

Комиссия в составе:

Хасаншин Р.М. директор  
Хайруллин А.Р. зав. производством  
Хайруллин А.Р. ответственный за питание  
родитель Абзамов А.Р.  
родитель Мухаметдинова Э.В.

Провели проверку качества питания в школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции 5/отлично, соответствует по ТТН
3. Санитарное состояние пищеблока отличное
4. Организация приёма пищи учащимися в школьной столовой
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
7. Внешний вид сотрудников столовой соблюдается
8. Наличие меню (есть, нет) есть
9. Наличие журналов есть
  - бракеражный есть
  - журнал здоровья есть
  - график генеральных уборок есть
  - температурного режима в холодильнике есть
  - технологические карты на блюдо есть
  - наличие сертификатов на блюдо есть
10. Условия хранения продуктов (соответствует/ не соответствует) соответствует

11. Соответствие меню соответствует
12. Причина несоответствия \_\_\_\_\_
13. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует
14. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам

В результате проверки

установлено биюда понравилась, попробовали  
столовая чистая, дети, мыло и  
внутри посели и усами  
в столовой светлой и чисто, уютно.

Предложения

Подписи членов комиссии:

Мухометдинов Э.В. Булла  
Абдулов А.Р. А.А.



АКТ № 16

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в МБОУ «Аксаринская ООШ» ЗМР РТ

от 21.02.2024

Комиссия в составе:

Родитель Навасина Ирина Сергеевна

Родитель Мамуратов Рафик Рафисович

Родитель Зиннатуллина Ландыш Хамидовна

Провели проверку качества питания в школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции в основном соответствует по ТТХ
3. Санитарное состояние пищеблока отличное
4. Организация приёма пищи учащимися в школьной столовой
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
7. Внешний вид сотрудников столовой соблюдается
8. Наличие меню (есть, нет) есть
9. Наличие журналов есть
- бракеражный есть
- журнал здоровья есть
- график генеральных уборок есть
- температурного режима в холодильнике есть
- технологические карты на блюдо есть
- наличие сертификатов на блюдо есть
10. Условия хранения продуктов (соответствует/ не соответствует) соответствует нормам
11. Соответствие меню соответствует
12. Причина несоответствия \_\_\_\_\_

13. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует

14. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам

В результате проверки

установлено блюда понравившееся, понравившимся  
столовые приборы, запах, вид и вкус  
хороши и уместны.  
В столовой светло и чисто, уютно.

Предложения

Подписи членов комиссии:

Давыдова Р.Р. зав.  
Александров М.И. зав.  
Зиннатова Л.Х. зав.

АКТ № 17

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в МБОУ «Аксаринская ООШ» ЗМР РТ

от 18-03-2024

Комиссия в составе:

Родитель Хузина Эльза Мансуровна

Родитель Тимасов Азат Мунавирович

Родитель \_\_\_\_\_

Провели проверку качества питания в школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции 5 отлично соответствует по ТТк
3. Санитарное состояние пищеблока отлично
4. Организация приёма пищи учащимися в школьной столовой
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
7. Внешний вид сотрудников столовой соблюдается
8. Наличие меню (есть, нет) есть
9. Наличие журналов есть
  - бракеражный есть
  - журнал здоровья есть
  - график генеральных уборок есть
  - температурного режима в холодильнике есть
  - технологические карты на блюдо есть
  - наличие сертификатов на блюдо есть
10. Условия хранения продуктов (соответствует/ не соответствует) соответствует нормам
11. Соответствие меню соответствует
12. Причина несоответствия \_\_\_\_\_

13. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует

14. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам

В результате проверки  
установлено

Блюдо очень понравилось, понравившимся  
прекрасная порция, блюдо вкусное.  
В следующий раз, уделите еще больше  
внимания деталям.

Предложения

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Куркина Э.М. [подпись]  
Кулаков А.М. [подпись]  
\_\_\_\_\_

АКТ № 18

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в МБОУ «Аксаринская ООШ» ЗМР РТ

от 24.04.2024

Комиссия в составе:

Родитель Гиниятуллина Раушан А.

Родитель Миннуллина Терзалия К.

Родитель Балезитова Роза М.

Провели проверку качества питания в школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции Большинство соответствует ТТК.
3. Санитарное состояние пищеблока отличное
4. Организация приёма пищи учащимися в школьной столовой
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
7. Внешний вид сотрудников столовой соблюдается
8. Наличие меню (есть, нет) есть
9. Наличие журналов есть
  - бракеражный есть
  - журнал здоровья есть
  - график генеральных уборок есть
  - температурного режима в холодильнике есть
  - технологические карты на блюдо есть
  - наличие сертификатов на блюдо есть
10. Условия хранения продуктов (соответствует/ не соответствует) соответствует нормам
11. Соответствие меню соответствует.
12. Причина несоответствия \_\_\_\_\_

13. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует

14. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам

В результате проверки

установлено блюда очень понравились, попробовали прекрасную подачу, блюда вкусная, строгие чистотой, уютно для наших детей спасибо.

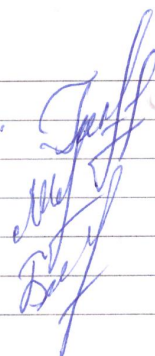
Предложения

Подписи членов комиссии:

Денис Мушкетер :

Михаил Мушкетер :

Вязитова :



АКТ № 1/219

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

в МБОУ «Аксаринская ООШ» ЗМР РТ

от 13.05.2024

Комиссия в составе:

Родитель Хисамова Альбина М

Родитель Сафиуллина Альбина Р

Родитель \_\_\_\_\_

Провели проверку качества питания в школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции 5 баллов соответствует ТТК
3. Санитарное состояние пищеблока отлично
4. Организация приёма пищи учащимися в школьной столовой
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
7. Внешний вид сотрудников столовой соблюдается
8. Наличие меню (есть, нет) есть
9. Наличие журналов есть
  - бракеражный есть
  - журнал здоровья есть
  - график генеральных уборок есть
  - температурного режима в холодильнике есть
  - технологические карты на блюдо есть
  - наличие сертификатов на блюдо есть
10. Условия хранения продуктов (соответствует/ не соответствует) соответствует нормам
11. Соответствие меню соответствует
12. Причина несоответствия \_\_\_\_\_

13. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует

14. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) \_\_\_\_\_

В результате проверки

установлено блюдо соответствует по тех. карте.  
блюдо очень вкусное, спяное. Имеет красивый  
вид, и подача соответствует.

Предложения

Столовая чистая, дети ведут себя хорошо.  
блюдо очень вкусное. Нам всё понравилось.

Подписи членов комиссии:

Седригина И. Р. С/ф  
Хисамов Д. М. К/ф