

## Акт

## контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ пп	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);

1 балл – средний уровень (соответствует частично);

0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

## Выявленные замечания и рекомендации:

н.п. 21 Проверено качество мяса как мяк. (89 кв п, д. 39). Качество приготовленного блюда соответ нормам. Замерзает не выявлено

## Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ пп	ФИО	Подпись
1.	Менеева Светлана Валерьевна	
2.	Костенко Анна Михайловна	
3.	Белова Наталья Викторовна	
4.		
5.		
6.		

## Акт

## контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:  
**2 балла** – высокий уровень (соответствует полностью);  
**1 балл** – средний уровень (соответствует частично);  
**0 баллов** – низкий уровень (не соответствует).

## Выявленные замечания и рекомендации:

до 10.2021 Проверка качества питания учащихся  
 осн. школы (76-10). Замечаний не выявлено.  
 Меню соответствует утвержденному

## Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мещеряк Светлана Александровна	МШ
2.	Костенко Анна Михайловна	КШ
3.	Белова Наталья Викторовна	БШ
4.		
5.		
6.		

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	0
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню.	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели; столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	—
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:  
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);  
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);  
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

Нач. школы 28.10.2021 08-40

- Не оформлена книга отзывов родителей
- Нет отказа от молока (теплое)
- Не завершено 10-дневное меню.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Михеева Светлана Валерьевна	Мих
2.	Гостенико Анна Михайловна	Гост
3.	Сидорова Наталья Александровна	Сид
4.	Демидова Татьяна Петровна	Дем
5.	Антошкина Ольга Александровна	Ант
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	0
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	0
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	0
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели; столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:  
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);  
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);  
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации: *Сем. школа 9<sup>кл</sup> 28.10.21*

*Книжка меню - печатная печать, ксерокопирование, несоответствие юр. лица.*

*Несоответствие меню возрастной категории 15-6 кл. питаются по меню 7-11 лет, след-но несоответствие цене оплатов. Несоответствие меню 10-дневная суточная*

*10-дневное меню завершено + ко директорам школы! Комплект не соответствует заявленной цене (55 руб. в месяц 40 руб. в меню)*

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	<i>Михайлова Светлана Валерьевна</i>	<i>Мих</i>
2.	<i>Костышко Анна Михайловна</i>	<i>Кост</i>
3.	<i>Резникова Татьяна Валерьевна</i>	<i>Рез</i>
4.	<i>Антошкина Ольга Александровна</i>	<i>Ант</i>
5.	<i>Рыбакова Наталья Владимировна</i>	<i>Рыб</i>
6.		

## Акт

## контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	1
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:  
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);  
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);  
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

## Выявленные замечания и рекомендации:

В.Н. Лом проверено качество питания учащихся основной школы (76-10). Качество блюд соответствует норме. Была проведена проверка наличия продуктов в салат, по причине отсутствия в холодильнике.

## Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Менеева Светлана Александровна	Менеева
2.	Костинко Вера Михайловна	Костинко
3.	Белова Наталья Викторовна	Белова
4.		
5.		
6.		

## Акт

## контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	-
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);

1 балл – средний уровень (соответствует частично);

0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

## Выявленные замечания и рекомендации:

23.11.2021 Проверка качества питания нач. школой (89-89). замечаний не обнаружено.

## Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Минеева Светлана Валерьевна	<i>С.Минеева</i>
2.	Костенко Анна Михайловна	<i>А.Костенко</i>
3.	Белова Наталья Викторовна	<i>Н.Белова</i>
4.		
5.		
6.		

## Акт

## контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);

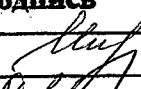
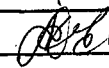
1 балл – средний уровень (соответствует частично);

0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

## Выявленные замечания и рекомендации:

08.12.21 Проверка качества питания основной школы (7б-д.к). Замечаний нет. Меню соответствует утвержденному.

## Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Меняева Светлана Валерьевна	
2.	Костенко Анна Михайловна	
3.		
4.		
5.		
6.		

## Акт

## контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	1
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);

1 балл – средний уровень (соответствует частично);

0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

## Выявленные замечания и рекомендации:

21.01.22 Проверено качество питания в нач. школе (89-89), замечание: блюда прохладные. Меню совм. с утвержденным.

Рекомендация – обеспечить уюток потребителей.

## Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Менеева Светлана Александровна	<i>Менеева</i>
2.	Костинко Анна Михайловна	<i>Костинко</i>
3.		
4.		
5.		
6.		



## Акт

## контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	-
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);

1 балл – средний уровень (соответствует частично);

0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

## Выявленные замечания и рекомендации:

07.02.22 Проверка качества питания в школьном столовом (89-39). Предупреждение замечаний устранено. Меню соответствует утвержденному. Условий потребителя обновлен. Финансирование.

Новых замечаний нет.

## Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Менестр. Свешникова Татьяна Ивановна	Т.И.
2.	Косицко Анна Михайловна	А.М.
3.	Белова Наталья Викторовна	Н.В.
4.		
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	-
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:  
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);  
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);  
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

16.02.22 Проверка качества металлической посуды  
 школой (769.10). замечаний нет. Меню  
 соответствует утвержденному.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мелева Светлана Александровна	<i>[Подпись]</i>
2.	Костенко Анна Михайловна	<i>[Подпись]</i>
3.		
4.		
5.		
6.		

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	1
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	-
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:  
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);  
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);  
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

**Выявленные замечания и рекомендации:**

22.03.22 Проверка кассеты металла  
 ссн школы (Зб кв 1, д. 10). Замечания:  
 отсутствие венок. По кассету блюд  
 замечаний нет.

**Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:**

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мисеев Ветман Валерьевич	<i>Мисеев</i>
2.	Костенко Анна Александровна	<i>Костенко</i>
3.		
4.		
5.		
6.		

## Акт

## контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

**2 балла** – высокий уровень (соответствует полностью);

**1 балл** – средний уровень (соответствует частично);


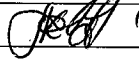
**0 баллов** – низкий уровень (не соответствует).

**Выявленные замечания и рекомендации:**

13 апреля 2022г. по адресу: г. Ангарск, 76 кв-1, д. 10 при проверке качества питания учащихся МБОУ «СОШ № 10» замечаний не выявлено.

Меню соответствует утвержденному по дневному. Вкусовые и органолептические качества блюд соответствуют высшему показателю.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Минеева Светлана Валерьевна	
2.	Костенко Анна Михайловна	
3.		
4.		
5.		
6.		

## Акт

## контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	—
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:

**2 балла** – высокий уровень (соответствует полностью);

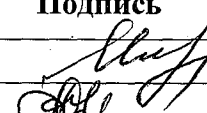


**1 балл** – средний уровень (соответствует частично);

**0 баллов** – низкий уровень (не соответствует).

## Выявленные замечания и рекомендации:

По адресу г. Амурск, 46 кв-1, д. 10 (МБОУ «СОШ № 10»), 06.05.20  
 апреля 15<sup>30</sup>, проведена проверка качества  
 питания. Замечаний не выявлено. Меню  
 соответствует утвержденному. Мясо и  
 овощные блюда соответствуют  
 требованиям СанПиН.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мещеряева Светлана Александровна	
2.	Костенко Анна Михайловна	
3.	Демисова Татьяна Валерьевна	
4.		
5.		
6.		