

Акт
о результатах проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством
питания

От «22» февраля 2022 г.

Присутствовали:

Директор школы Змулина Э.А.

Зам.директора по УВР Татриева З.Р.

Заведующая столовой Альдиева Х.С.

Члены комиссии:

Цечоев Р.А. – замдиректора по АХЧ

Колоева А.А. – медсестра

Угурчиева З.М. – представитель 1 «В» класса

Досхоева Х.Х. – представитель 1 «В» класса

Татриева М.Р. – учитель русского языка и литературы

Составили настоящий акт о том, что 22 февраля 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ №4 с. п. Экажево».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» медицинским работником.
- обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
- технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

- ведется административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организацией дежурства учителей.

Установлено:

- наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному;
- вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям;
- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.
- качество питания – съели более половины. Визуальное количество отходов менее 30 %

Рекомендации:

1.С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Председатель общественной комиссии: _____ /Татриева З.Р./

Члены комиссии: _____ /Щечоев Р.А./
_____ /Колоева А.А./
_____ /Татриева М.Р./
_____ /Досхоева Х.Х./
_____ Угурчиева З.М./

Акт
о результатах проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством
питания

От «16» февраля 2022 г.

Присутствовали:

Директор школы Змулина Э.А.

Зам.директора по УВР Татриева З.Р.

Заведующая столовой Альдиева Х.С.

Члены комиссии:

Цечоев Р.А. – замдиректора по АХЧ

Колоева А.А. – медсестра

Угурчиева З.М. – представитель 1 «В» класса

Досхоева Х.Х. – представитель 1 «В» класса

Татриева М.Р. – учитель русского языка и литературы

Составили настоящий акт о том, что 16 февраля 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ №4 с. п. Экажево».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд
установлено следующее:

- выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» медицинским работником.
- обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
- технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

- ведется административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организацией дежурства учителей.






Установлено:

- наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному;
- вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям;
- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.
- качество питания – съели более половины. Визуальное количество отходов менее 25 %

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Председатель общественной комиссии:  /Татриева З.Р./

Члены комиссии:  /Тщюев Р.А./
 /Колоева А.А./
 /Татриева М.Р./
 /Досхоева Х.Х./
 /Угурчиева З.М./

Акт
о результатах проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством
питания

От «9» декабря 2021 г.

Присутствовали:

Директор школы Змулина Э.А.

Зам.директора по УВР Татриева З.Р.

Заведующая столовой Альдиева Х.С.

Члены комиссии:

Цечоев Р.А. – замдиректора по АХЧ

Колоева А.А. – медсестра

Угурчиева З.М. – представитель 1 «В» класса

Досхоева Х.Х. – представитель 1 «В» класса

Татриева М.Р. – учитель русского языка и литературы

Составили настоящий акт о том, что 9 декабря 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ №4 с. п. Экажево».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд
установлено следующее:

- выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» медицинским работником.
- обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
- технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

- ведется административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организацией дежурства учителей.

Установлено:

- наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному;
- вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям;
- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.
- качество питания – съели более половины. Визуальное количество отходов менее 30 %

Рекомендации:


1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.


Председатель общественной комиссии:  /Татриева З.Р./

Члены комиссии:  /Цечоев Р.А./

 /Колоева А.А./

 /Татриева М.Р./

 /Досхоева Х.Х./

 /Угурчиева З.М./



Акт
о результатах проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством
питания

От «26» ноября 2021 г.

Присутствовали:

Директор школы Змулина Э.А.

Зам.директора по УВР Татриева З.Р.

Заведующая столовой Альдиева Х.С.

Члены комиссии:

Цечоев Р.А. – замдиректора по АХЧ

Колоева А.А. – медсестра

Угурчиева З.М. – представитель 1 «В» класса

Досхоева Х.Х. – представитель 1 «В» класса

Татриева М.Р. – учитель русского языка и литературы

Составили настоящий акт о том, что 26 ноября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ №4 с. п. Экажево».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» медицинским работником.
- обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
- технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

- ведется административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организацией дежурства учителей.

Установлено:

- наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному;
- вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям;
- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.
- качество питания – съели более половины. Визуальное количество отходов менее 35 %

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Председатель общественной комиссии:  /Татриева З.Р./

Члены комиссии:  /Щечоев Р.А./

 /Колоева А.А./

 /Татриева М.Р./

 /Досхоева Х.Х./

 Угурчиева З.М./



- ведется административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организацией дежурства учителей.

Установлено:

- наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному;
- вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям;
- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.
- качество питания – съели более половины. Визуальное количество отходов менее 30 %

Рекомендации:

1.С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Председатель общественной комиссии:  /Татриева З.Р./

Члены комиссии:  /Тчоев Р.А./

 /Колоева А.А./

 /Татриева М.Р./

 /Досхоева Х.Х./

 Угурчиева З.М./



Акт
о результатах проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством
питания

От «12» ноября 2021 г.

Присутствовали:

Директор школы Змулина Э.А.

Зам.директора по УВР Татриева З.Р.

Заведующая столовой Альдиева Х.С.

Члены комиссии:

Цечоев Р.А. – замдиректора по АХЧ

Колоева А.А. – медсестра

Угурчиева З.М. – представитель 1 «В» класса

Досхоева Х.Х. – представитель 1 «В» класса

Татриева М.Р. – учитель русского языка и литературы

Составили настоящий акт о том, что 12 ноября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ №4 с. п. Экажево».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд
установлено следующее:

- выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» медицинским работником.
- обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
- технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Акт
о результатах проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством
питания

От «14» октября 2021 г.

Присутствовали:

Директор школы Змулина Э.А.

Зам.директора по УВР Татриева З.Р.

Заведующая столовой Альдиева Х.С.

Члены комиссии:

Цечоев Р.А. – замдиректора по АХЧ

Колоева А.А. – медсестра

Угурчиева З.М. – представитель 1 «В» класса

Досхоева Х.Х. – представитель 1 «В» класса

Татриева М.Р. – учитель русского языка и литературы

Составили настоящий акт о том, что 14 октября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ №4 с. п. Экажево».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд
установлено следующее:

- выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» медицинским работником.
- обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
- технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

- ведется административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организацией дежурства учителей.

Установлено:

- наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному;
- вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям;
- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.
- качество питания – съели более половины. Визуальное количество отходов менее 25%


Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Председатель общественной комиссии:  /Татриева З.Р./

Члены комиссии:  /Щечоев Р.А./

 /Колоева А.А./

 /Татриева М.Р./

 /Досхоева Х.Х./

 Угурчиева З.М./



Акт
о результатах проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством
питания

От «7» октября 2021 г.

Присутствовали:

Директор школы Змулина Э.А.

Зам.директора по УВР Татриева З.Р.

Заведующая столовой Альдиева Х.С.

Члены комиссии:

Цечоев Р.А. – замдиректора по АХЧ

Колоева А.А. – медсестра

Угурчиева З.М. – представитель 1 «В» класса

Досхоева Х.Х. – представитель 1 «В» класса

Татриева М.Р. – учитель русского языка и литературы

Составили настоящий акт о том, что 7 октября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ №4 с. п. Экажево».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» медицинским работником.
- обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
- технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

- ведется административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемостью учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организацией дежурства учителей.

Установлено:


- наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному;
- вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям;
- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.
- качество питания – съели более половины. Визуальное количество отходов менее 25%


Рекомендации:

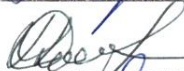
1.С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Председатель общественной комиссии:  /Татриева З.Р./

Члены комиссии:  /Щечоев Р.А./

 /Колоева А.А./

 /Татриева М.Р./

 /Досхоева Х.Х./

 Угурчиева З.М./



Акт
о результатах проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством
питания

От «30» сентября 2021 г.

Присутствовали:

Директор школы Змулина Э.А.

Зам.директора по УВР Татриева З.Р.

Заведующая столовой Альдиева Х.С.

Члены комиссии:

Экажев Н.М. – председатель родительского комитета

Угурчиева З.М. – представитель 1 «В» класса

Угурчиева А.М. – представитель 1 «В» класса

Гагиева Т.В. – представитель 1 «Г» класса

Составили настоящий акт о том, что 30 сентября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ №4 с. п. Экажево».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» медицинским работником.

- обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

- материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.

- хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

- технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

- ведется административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом

готовой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организацией дежурства учителей.

Установлено:

- наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному;
- вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям;
- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.
- качество питания – съели более половины. Визуальное количество отходов менее 30%


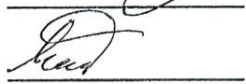
Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся (5-11 классов) постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Председатель общественной комиссии:  /Экажев Н.М./

Члены комиссии:



Акт
о результатах проверки школьной столовой
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством
питания

От «14» сентября 2021 г.

Присутствовали:

Директор школы Змулина Э.А.

Зам.директора по УВР Татриева З.Р.

Заведующая столовой Альдиева Х.С.

Члены комиссии:

Цечоев Р.А. – замдиректора по АХЧ

Колоева А.А. – медсестра

Угурчиева З.М. – представитель 1 «В» класса

Досхоева Х.Х. – представитель 1 «В» класса

Татриева М.Р. – учитель русского языка и литературы

Составили настоящий акт о том, что 14 сентября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ №4 с. п. Экажево».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд
установлено следующее:

- выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража» медицинским работником.
- обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в удовлетворительном состоянии.
- хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
- технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

- ведется административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организацией дежурства учителей.

Установлено:

- наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному;
- вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям;
- объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.
- качество питания – съели более половины. Визуальное количество отходов менее 30 %

Рекомендации:

1.С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Председатель общественной комиссии:  /Татриева З.Р./

Члены комиссии:  /Щечоев Р.А./

 /Колоева А.А./

 /Татриева М.Р./

 /Досхоева Х.Х./

 Угурчиева З.М./

