

ДОКУМЕНТ  
ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ  
ЦИФРОВОЙ ПОДПИСЬЮ

ЕМЕЛИНА ЕЛЕНА  
АЛЕКСАНДРОВНА  
ДИРЕКТОР МОУ ООШ С.КРАСНАЯ  
ЗОРЬКА МО «БАРЫШСКИЙ РАЙОН»

ИНН: 7304003461 / ОГРН: 1027300516055  
433730, Ульяновская область, Барышский  
район, с.Красная Зорька, ул.Школьная,1

Акт  
проверки пищеблока  
в МОУ ООШ с. Красная Зорька  
МО «Барышский район»  
от 12.01.2023 г.

Комиссия в составе:

Председателя мобильной группы:	Курнузова Н.С.
Членов мобильной группы:	
повар	Горбунова И.П.
председатель профсоюзного комитета	Ганина М.В.
члены общешкольного родительского комитета	Пуклакова Е.А. Захаричева В.А.

составили настоящий акт в том, что 12 января 2023 года в период с 11.215 до 11.45 (обед) была проверка качества питания в школьной столовой учащихся 1-4 классов МОУ ООШ с. Красная Зорька МО «Барышский район».

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 12 января 2023 года на обед было предложено салат «Витаминный», Суп овощной «Летний» на бульоне, картофель тушеный с мясными изделиями, компот из фруктово-ягодной смеси, хлеб.
- 2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.  
При взвешивании 3 порций супа, и 3 порций тушеного картофеля полученная масса равнялась 600г супа и 690 г картофеля, что соответствует норме (выход готового супа – 200г, выход готового картофеля - 230г).  
При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 2) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 3) Однако в меню для учащихся 1-4 классов отсутствуют фрукты.
- 4) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 5) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

б) столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

7) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой старая мебель (столы и стулья)

8) Столы накрываются до начала перемены.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

С актом комиссии ознакомлена:

повар: Горбунова И.П.

**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

Председателя мобильной группы:

Курнузова Н.С.

Членов мобильной группы:

председатель профсоюзного комитета

Ганина М.В.

члены общешкольного родительского комитета

Пуклакова Е.А.

Захаричева В.А.

Акт  
проверки пищеблока  
в МОУ ООШ с. Красная Зорька  
МО «Барышский район»  
от 30.11.2022 г.

Комиссия в составе:

Председателя мобильной группы:	Курнузова Н.С.
Членов мобильной группы:	
повар	Горбунова И.П.
председатель профсоюзного комитета	Ганина М.В.
члены общешкольного родительского комитета	Юдин В.Г. Захаричева В.А.

составили настоящий акт в том, что 30 ноября 2022 года в период с 11.215 до 11.45 (обед) была проверка качества питания в школьной столовой учащихся 1-4 классов МОУ ООШ с. Красная Зорька МО «Барышский район».

В ходе проверки выявлено:

- 4) Школьной столовой на 30 ноября 2022 года на обед было предложено салат из свежих помидор и огурцов с луком заправленный растительным маслом, Борщ со свежей капустой и картофелем на бульоне, плов с птицей, сок, хлеб.
- 2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.  
При взвешивании 3 порций борща, и 3 порций плова полученная масса равнялась 600г борща и 690 г плова, что соответствует норме (выход готового супа – 200г, выход готового плова - 230г).  
При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 4) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 5) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- 6) столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

7) Члены комиссии отметили, что в зале для приема пищи на момент проверки отсутствовало меню.

8) Столы накрываются до начала перемены.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Повару своевременно отслеживать вывешивание меню в зале для приема пищи.

С актом комиссии ознакомлена:

повар: Горбунова И.П.

**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

Председателя мобильной группы:

Курнузова Н.С.

Членов мобильной группы:

председатель профсоюзного комитета

Ганина М.В.

члены общешкольного родительского комитета

Юдин В.Г.

Захаричева В.А.

Акт  
проверки пищеблока  
в МОУ ООШ с. Красная Зорька  
МО «Барышский район»  
от 09.09.2022 г.

Комиссия в составе:

Председателя мобильной группы:	Курнузова Н.С.
Членов мобильной группы:	
повар	Горбунова И.П.
председатель профсоюзного комитета	Ганина М.В.
члены общешкольного родительского комитета	Юдин В.Г. Захаричева В.А. Пуклакова Е.А.

в период с 11.215 до 11.45 (обед) была проверка качества питания в школьной столовой учащихся 1-4 классов МОУ ООШ с. Красная Зорька МО «Барышский район».

В ходе проверки выявлено:

- 5) Школьной столовой на 9 сентября 2022 года на обед было предложено салат «Солнышко» (морковь, яблоки, апельсин), Пельмени с бульоном и зеленью, рагу из птицы по домашнему с овощами, сок, хлеб.
- 2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.  
Было проведено взвешивание салата и рагу. При взвешивании 3 порций салата масса его равнялась 180 г., масса 3 порций рагу - 750 г, что соответствует норме (выход готового салата – 60 г, выход готового рагу - 250г).  
При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 4) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) Комиссия посетила пищеблок. Все продукты разложены по своим местам, на продуктах имеется маркировка. В холодильниках чисто, имеются термометры. Замороженные раба храниться отдельно.

6) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

7) Столы накрываются до начала перемены.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. По возможности ввести в меню фрукты.

С актом комиссии ознакомлена:

повар: Горбунова И.П.

**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

Председателя мобильной группы:

Курнузова Н.С.

Членов мобильной группы:

председатель профсоюзного комитета

Ганина М.В.

члены общешкольного родительского комитета

Юдин В.Г.

Захаричева В.А.

Пуклакова Е.А.