

Акт

Общественного контроля предоставления услуги основного (горячего) питания обучающимся в МАОУ «СОШ № 100» города Перми

Дата проведения: 03.09.2018

Класс: 1А

Участники контрольного мероприятия: родители 1А класса

Контрольное мероприятие проводилось в присутствии представителей поставщика услуги горячего питания: Гобякина Е. И.

По результатам контроля установлено:

№	Направления контроля	Описание объекта контроля	Выводы участников контроля
1	Соответствие рациона питания 12 дневного меню	Меню для детей 4-10 лет	Сравнили с утвержденным Роспотребнадзором меню, соответствующим
2	Ассортимент реализуемых продуктов	комплеты и гарниры Сертификат качества карто- соответствия на дровяное море, продукты свежая отварная с морепродуктами, хлеб пшени	
3	Органо-лептическая оценка блюд	комплета, море, вкусно, горячее свежая, компот много из яблок, хлеб пшеничный правильно оформлено	
4	Полнота и достоверность блюд в меню выдаваемым в зале столовой	комплекс завтрака и комплекс обед	пудинг взвешива-лись рахкопересчит в меню и реаль-ности нет
5	Ассортимент пищевых продуктов в свободной продаже в буфете и его соответствие разрешённому РОПОТРЕБНАДЗОРОМ	пудинг ассортимент меню на -шоколад батон реализация -соки в упаковке булочки предпр - булочки собств. производим / утверждено сива Роспотребнадзор	имеются разре-
6	Организация питьевого режима детей	металлическая вода, в 3х чайниках, чашечки, стаканы, чашечки, чашечки	имеются в наличии

7	Санитарное состояние обеденного зала	обеденный зал, стены, столы	удовлетворительное состояние
8	Эстетическое оформление блюд	салатники, ложки, вилки, конское закуска, вишневое блюдо, стаканы	удовлетвори- тельное состояние в отдел- ной тарелке (свекла)
9	Соблюдение сроков реализации кулинарной продукции	фактически пурман	реализация в течение 2х часов
10	Соблюдение режима питания	график питания	соответств. графику питания, утвержден. директором школы

Общее заключение: организация питания

соответствует нормам СанПиН

Подписи:

12

Образова Н.С.
Тремелков Д.С.

Дир.
Ш.

Акт
Общественного контроля предоставления услуги основного
(горячего) питания обучающимся в МАОУ «СОШ № 100» города Перми

Дата проведения: 26/11 - 2018г

Класс: 3б

Участники контрольного мероприятия:

Контрольное мероприятие проводилось в присутствии
 представителей поставщика услуги горячего питания:

По результатам контроля установлено:

№	Направления контроля	Описание объекта контроля	Выводы участников контроля
1	Соответствие рациона питания 12 дневного меню	Меню для детей детация 7-10 лет 67, 78 руб	Сравним с утвержденным Роспотребнадзором Меню, соответствует
2	Ассортимент реализуемых продуктов	творог 9%; сладкое шо- коладное, ябл. заварка для чая	В наличии вет. св-во на творог, сертификат соот- ветствия на сладкую, шоколад, чай, яблоки.
3	Органо-лептическая оценка блюд	запеканка из творога со сметаной, чай с шоколадом, яблоко	Запеканка на вид аппетитная, нежная, прожаренная, теплая, вкусная, сладкая, чай с шоколадом - вкусный, теплый, яблоко сочное, сладкое.
4	Полнота и достоверность блюд в меню выдаваемым в зале столовой	запеканка из творога со сметаной, чай с шоколадом, яблоко	Запеканка 1 порция 150/20 г Чай с шоколадом 200 г Яблоко ~ 100 г соотв-ет меню и факт. в зале.
5	Ассортимент пищевых продуктов в свободной продаже в буфете и его соответствие разрешённому РОПОТРЕБНАДЗОРОМ	сок 0,2 л сок 0,5 л батончик кит кат	соответствует ассортименту, утвержденному Роспотребнадзором
6	Организация питьевого режима детей	стол для детей псевдо, чайничек с кипяченой чистой питьевой водой	разнос для напитков подписан, чистые. Чайничек используется в течение дня

7	Санитарное состояние обеденного зала	1) столы обдерканы 2) линии раздачи 3) стол для чистой посуды	моются после каждого приема пищи; чистая раздача, тарелки чистые; бокалы чистые, раздают чистые
8	Эстетическое оформление блюд	запеканка из творога со сметаной	подано аккуратно, сметанка сверху и сбоку на тарелке от запеканки
9	Соблюдение сроков реализации кулинарной продукции	салат ассорти из овощей на раздаче	згаса срок реализации, соответствует
10	Соблюдение режима питания	график питания, утвержденный директором школы.	питание соответствует графику.

Общее заключение: питание детей организо-
вано на высоком уровне, пища вкус-
ная, аппетитная, теплая, документально
соответствует требованиям законо-
дательства. Санитарное состояние пита-

Подписи:

Шмакова Александра Андреевна Шмакова

Мухомова Татьяна Васильевна Мухомова

Шушаркина Юлия Сергеевна Шушаркина

Акт

Общественного контроля предоставления услуги основного (горячего) питания обучающимся в МАОУ «СОШ № 100» города Перми

Дата проведения: 21 декабря 2018г.

Класс: 4.А

Участники контрольного мероприятия: родители 4.А класса

Контрольное мероприятие проводилось в присутствии представителей поставщика услуги горячего питания:

По результатам контроля установлено:

№	Направления контроля	Описание объекта контроля	Выводы участников контроля
1	Соответствие рациона питания 12 дневного меню	меню для детей Золотили 7-10кг супшма 67,78	сравнили с утвержденным распорядком меню, соответствует
2	Ассортимент реализуемых продуктов	кнели куриное 80г. карт. пюре 150г. полшифры 30г. чай 200мл	в наличии бет. суп на мясо сертификат соответствует
3	Органо-лептическая оценка блюд	кнели кур. 80г. карт. пюре 150г. полшифры 30г. чай 200мл хлеб	на вид сочные, аппетитные вкусное светлое
4	Полнота и достоверность блюд в меню выдаваемым в зале столовой	кнели кур. 80г. карт. пюре 150г. полшифры 30г. чай 200мл. хлеб	соответствует по меню и фактически в зале
5	Ассортимент пищевых продуктов в свободной продаже в буфете и его соответствие разрешенному РОПОТРЕБНАДЗОРОМ	сок 0,2л. сок 0,5л. бабушкин кнели	соответствуют ассортименту, утвержденному распорядком
6	Организация питьевого режима детей	стол для чистой посуды, чайники с чистой питьевой водой	подписаны для контроля подписаны, чистые, чайники маркированы вечерком для

7	Санитарное состояние обеденного зала	1. столы обеденные 2. линии раздачи 3. стол для чистой посуды	моются после каждого приема пищи чистая раздача, тарелки чистые бокалы чистые, раздачи чистые
8	Эстетическое оформление блюд	кнели кур. карт. пюре. коммодоры пай хлеб	поданы аккуратно, кнели кур. выше сбоку на тарелке от пюре, коммодоры
9	Соблюдение сроков реализации кулинарной продукции	салат ассорти из овощей на раздаче	2 часа, срок реализации соответствует
10	Соблюдение режима питания	график пия/я утвержден директором школа	питание соответствует графику

Общее заключение: питание детей организовано
хорошо кухня чистая, документы соответствуют
требованиям законодательства, санитария пищевого
питания

Подписи:

Бретелькова Ольга Сергеевна
Щекин Антон Михайлович
Фомин Татьяна Викторовна

Акт

Общественного контроля предоставления услуги основного (горячего) питания обучающимся в МАОУ «СОШ № 100» города Перми

Дата проведения: 21 января 2019г, 11⁰⁵

Класс: 5а

Участники контрольного мероприятия: родители 5А

Контрольное мероприятие проводилось в присутствии представителей поставщика услуги горячего питания: Себякиной Е.И.

По результатам контроля установлено:

№	Направления контроля	Описание объекта контроля	Выводы участников контроля
1	Соответствие рациона питания 12 дневного меню	Меню для детей дошкольного 4-10 лет	Сравнили с утвержденным Роспотребнадзором меню, соответствует.
2	Ассортимент реализуемых продуктов	крупы пшеничная, сыр, куриные яйца, молоко, йогурт	Сотвердил соответствие по крупе. Булочки дата изготовления: 21.01.19г.
3	Органо-лептическая оценка блюд	Каша из пшеничной крупы, сыр российский,	Каша горячая, вкусная. Сыр мягкий, ароматный.
4	Полнота и достоверность блюд в меню выдаваемым в зале столовой	Каша пшеничная, вареный картофель с соусом, котлетки по-домашнему, курица, молоко, йогурт	Вес 205 г. Вес 20 г. 200 мл. 20 г. Соответствует по меню и фактически в зале.
5	Ассортимент пищевых продуктов в свободной продаже в буфете и его соответствие разрешенному РОПОТРЕБНАДЗОРОМ	Сок 0,2л, Сок 0,5л, батончики кешью	Соответствует ассортименту, утвержденному Роспотребнадзором.
6	Организация питьевого режима детей	Столы для чистой посуды, чайники с чистой питьевой водой	Подпись для обмена подписана, чистые. Чайники кипятятся в течение дня.

7	Санитарное состояние обеденного зала	1) Столы обеденные 2) линия раздачи 3) Столы для чистой посуды	Мыются после каждого приема пищи. Чистая раздача, тарелки чистые. Бокалы чистые, разносы чистые.
8	Эстетическое оформление блюд	Ваша пишектная, бутерброд с сыром	Торжато аккуратно, сыр аккуратно нажиге.
9	Соблюдение сроков реализации кулинарной продукции	Самат ассорти из овощей на раздаче.	2 часа срок реализации соответствует.
10	Соблюдение режима питания	График питания, утвержденный директором школы.	Питание соответствует графику.

Общее заключение: Питание детей организовано хорошо, пища вкусная, документально соответствуют требованиям законодательства, санитарно-гигиеническое питание.

Подписи:

к. р. 5 а

Смирнова О.Ю.

Родители:

Вашкова Е.Ф.
 Байма А.С.
 Суркова М.С.

Акт

Общественного контроля предоставления услуги основного (горячего) питания обучающимся в МАОУ «СОШ № 100» города Перми

Дата проведения: 18.03.19

Класс: 9 "М"

Участники контрольного мероприятия:

Контрольное мероприятие проводилось в присутствии представителей поставщика услуги горячего питания: ИП Соболев Е.И.

По результатам контроля установлено:

№	Направления контроля	Описание объекта контроля	Выводы участников контроля
1	Соответствие рациона питания 12 дневного меню	меню завтрака и обеда за день	соответствует
2	Ассортимент реализуемых продуктов	сосиски, стейк, картофель, макароны, поджаренный хлеб, сметана, майонез, соусы, специи	предоставлены качественные продукты, соответствующие требованиям СанПиН, сертификаты качества
3	Органо-лептическая оценка блюд	блюда соответствуют требованиям СанПиН, соответствуют требованиям к продуктам	по бракеражному журналу соответствует требованиям, разрешенным в школе
4	Полнота и достоверность блюд в меню выдаваемым в зале столовой	расходные листы	путем увеличения расходных листов в меню и реально
5	Ассортимент пищевых продуктов в свободной продаже в буфете и его соответствие разрешенному РОПОТРЕБНАДЗОРОМ	буфетный ассортимент: сыр, упаковка, шоколадные батончики, вафли, конфеты, сладости, фрукты, ягоды	имеются разрешения на реализацию буфетных продуктов, утвержденных разрешением Роспотребнадзора
6	Организация питьевого режима детей	питьевая вода в чайниках, чистые стаканы, шведы, разносы	имеется в наличии не менее 3 чайников

7	Санитарное состояние обеденного зала	обсерваций зал, столов, санузлов	удовлетворительное
8	Эстетическое оформление блюд	салфетки, ложки, вилки, тарелки закуска, второе блюдо, стаканы	салат в отдельных тарелках, второе блюдо, гарнир, и горячее мясное блюдо.
9	Соблюдение сроков реализации кулинарной продукции	траншеи журнал	реализуется в течение 2 часов с момента приготовления
10	Соблюдение режима питания	график питания	соответствует графику питания, утвержденному директором

Общее заключение: организация питания
соответствует нормам.

Подписи:

9. м "
1. Захваткина Наталья Николаевна
 2. Попова Анна Валерьевна
 3. Любимова Галина Сергеевна