

Акт о проверке организации питания школьников  
в МБОУ СОШ № 5 им.Ф.Г.Деркача

Дата проведения: 09.09.2020 год

Пункты по проверке:

1. Соответствие меню утвержденного с меню фактическим – меню на 09.09.2020 составляет: салат из капусты, тефтели из говядины, соус сметанный, каша вязкая гречневая, чай фруктовый, печенье, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, что соответствует утвержденному меню.
2. Наполняемость порций – соответствует норме.
3. Вкусовые качества – все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о здоровой пище, претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
4. Санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное.
5. Внешний вид сотрудников – опрятный.
6. Соблюдение товарного соседства – соответствует норме.
7. Качество входящих продуктов – удовлетворительное.
8. Наличие дез.средств – имеется.
9. Обеспечение пищеблока моющими средствами – имеется.

Члены комиссии:

Директор МБОУ СОШ № 5 им.Ф.Г.Деркача



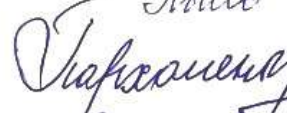
Г.В.Рыльков

Ответственный по питанию

Лыль

А.А.Пыль

Член бракеражной комиссии



Т.Г.Пархоменко

Представитель род.комитета

Ещенко

С.А.Ещенко

Ст.повар столовой



Н.В.Федорченко

Акт о проверке организации питания школьников  
в МБОУ СОШ № 5 им.Ф.Г.Деркача

Дата проведения: 21.09.2020 год

Пункты по проверке:

1. Соответствие меню утвержденного с меню фактическим – меню на 21.09.2020 составляет: котлета особая, рагу из овощей, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, чай с сахаром, сок фруктовый, что соответствует утвержденному меню.
2. Наполняемость порций – соответствует норме.
3. Вкусовые качества – все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о здоровой пище, претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
4. Санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное.
5. Внешний вид сотрудников – опрятный.
6. Соблюдение товарного соседства – соответствует норме.
7. Качество входящих продуктов – удовлетворительное.
8. Наличие дез.средств – имеется.
9. Обеспечение пищеблока моющими средствами – имеется.

Члены комиссии:

Директор МБОУ СОШ № 5 им.Ф.Г.Деркача



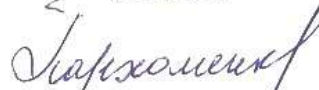
Г.В.Рыльков

Ответственный по питанию

Пыль

А.А.Пыль

Член бракеражной комиссии



Т.Г.Пархоменко

Представитель род.комитета

Ещенко

С.А.Ещенко

Ст.повар столовой



Н.В.Федорченко

Акт о проверке организации питания школьников  
в МБОУ СОШ № 5 им.Ф.Г.Деркача

Дата проведения: 01.10.2020 год

Пункты по проверке:

1. Соответствие меню утвержденного с меню фактическим – меню на 01.10.2020 составляет: салат из капусты, рыба запеченная в молочном соусе, картофельное пюре, чай с лимоном, пирог фруктовый школьный, хлеб ржаной, что соответствует утвержденному меню.
2. Наполняемость порций – соответствует норме.
3. Вкусовые качества – все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о здоровой пище, претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
4. Санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное.
5. Внешний вид сотрудников – опрятный.
6. Соблюдение товарного соседства – соответствует норме.
7. Качество входящих продуктов – удовлетворительное.
8. Наличие дез.средств – имеется.
9. Обеспечение пищеблока моющими средствами – имеется.

Члены комиссии:

Директор МБОУ СОШ № 5 им.Ф.Г.Деркача

Ответственный по питанию

Член бракеражной комиссии

Представитель род.комитета

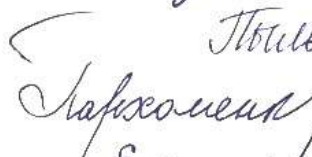
Ст.повар столовой



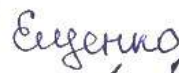
Г.В.РЫЛЬКОВ



А.А.ПЫЛЬ



Т.Г.ПАРХОМЕНКО



С.А.ЕЩЕНКО



Н.В.ФЕДОРЧЕНКО

Акт о проверке организации питания школьников  
в МБОУ СОШ № 5 им.Ф.Г.Деркача

Дата проведения: 06.10.2020 год

Пункты по проверке:

1. Соответствие меню утвержденного с меню фактическим – меню на 06.10.2020 составляет: картофель отварной, рыбный шницель, помидоры, напиток из сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, сок;
2. что соответствует утвержденному меню.
3. Наполняемость порций – соответствует норме.
4. Вкусовые качества – все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о здоровой пище, претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
5. Санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное.
6. Внешний вид сотрудников – опрятный.
7. Соблюдение товарного соседства – соответствует норме.
8. Качество входящих продуктов – удовлетворительное.
9. Наличие дез.средств – имеется.
10. Обеспечение пищеблока моющими средствами – имеется.

Члены комиссии:

Директор МБОУ СОШ № 5 им.Ф.Г.Деркача



Г.В.Рыльков

Ответственный по питанию



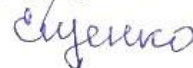
А.А.Пыль

Член бракеражной комиссии



Т.Г.Пархоменко

Представитель род.комитета



С.А.Ещенко

Ст.повар столовой



Н.В.Федорченко

Акт о проверке организации питания школьников  
в МБОУ СОШ № 5 им.Ф.Г.Деркача

Дата проведения: 12.10.2020 год

Пункты по проверке:

1. Соответствие меню утвержденного с меню фактическим – меню на 12.10.2020 составляет: каша молочная жидкая, бутерброд с маслом и сыром, какао с молоком, хлеб пшеничный, яблоко, что соответствует утвержденному меню.
2. Наполняемость порций – соответствует норме.
3. Вкусовые качества – все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о здоровой пище, претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
4. Санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное.
5. Внешний вид сотрудников – опрятный.
6. Соблюдение товарного соседства – соответствует норме.
7. Качество входящих продуктов – удовлетворительное.
8. Наличие дез.средств – имеется.
9. Обеспечение пищеблока моющими средствами – имеется.

Члены комиссии:

Директор МБОУ СОШ № 5 им.Ф.Г.Деркача



Г.В.Рыльков

Ответственный по питанию



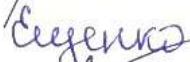
А.А.Пыль

Член бракеражной комиссии



Г.Г.Пархоменко

Представитель род.комитета



С.А.Ещенко

Ст.повар столовой



Н.В.Федорченко