

АКТ № 1
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 04.09.22

Время: 8.10

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | <u>Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены</u> |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | <u>Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен</u> |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | <u>Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно</u> |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | <u>Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует</u> <u>Контрольные термометры имеются / не имеются</u> |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | <u>Условия допуска к работе сотрудников столовой соблюдаются/ не соблюдаются</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | <u>Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются</u> |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | <u>Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются /не соблюдаются</u> |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | <u>Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются</u> |

| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму</u> |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита о насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется/ не осуществляется</u> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют меню, качество хорошее/</u> не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует/ не соответствует</u> |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <u>осуществляется</u> <u>в соответствии с графиком/</u> график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно/ несвоевременно</u> |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марушева И.В. _____

Мещерякова О.А. _____

Сучкова Е.И. _____

Королева Л.В. _____

АКТ № 2
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 11.09.2023г

Время: 8.15.

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|--|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | <u>Стенды:</u> «Меню», «Правила поведения в столовой» <u>оформлены/ не оформлены</u> |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | <u>Бракеражный журнал</u> <u>заполнен/ не заполнен</u> |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | <u>Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование</u> <u>исправно / не исправно</u> |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | <u>Температурный режим</u> <u>холодильного оборудования</u> <u>соответствует / не соответствует</u> <u>Контрольные термометры</u> <u>имеются / не имеются</u> |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | <u>Условия допуска к работе</u> <u>сотрудников столовой</u> <u>Соблюдаются/ не соблюдаются</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | <u>Медицинские книжки у</u> <u>сотрудников пищеблока</u> <u>имеются/ не имеются</u> |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | <u>Сроки и условия хранения</u> <u>продуктов</u> <u>соблюдаются /не соблюдаются</u> |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | <u>Правила санитарно</u> <u>эпидемиологического режима</u> <u>соблюдаются/ не соблюдаются</u> |

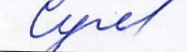
| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется</u> / не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует</u> / не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <i>осуществляется</i> <u>в соответствии с графиком</u> / график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно</u> / несвоевременно |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 3
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 18.09.2022

Время: 9.10

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)


Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|--|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» <u>оформлены</u> / не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал <u>заполнен</u> / не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование <u>исправно</u> / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры <u>имеются</u> / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются</u> / не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока <u>имеются</u> / не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов <u>соблюдаются</u> /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима <u>соблюдаются</u> / не соблюдаются |

| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму</u> |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита о насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется/ не осуществляется</u> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют меню, качество хорошее/</u> <u>не соответствуют меню, качество неудовлетворительное</u> |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует/ не соответствует</u> |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <u>осуществляется</u> <u>в соответствии с графиком/ график не соблюдается</u> <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно/ несвоевременно</u> |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Маруцева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 4
 проверки организации и качества питания в
 МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
 Столетова»

Дата: 25.09.23г

Время: 9.15

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

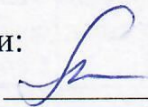
Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой соблюдаются/ не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются |

| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> соответствует / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов осуществляется/ не осуществляется</i> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> соответствуют меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> Соответствует/ не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой осуществляется</i> в соответствии с графиком/ график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <i>Своевременно/ несвоевременно</i> |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Маруцева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 5
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 02.10.2022

Время: 13³⁰

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

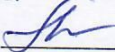
Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|--|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | <u>Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены</u> |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | <u>Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен</u> |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | <u>Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно</u> |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | <u>Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует. Контрольные термометры имеются / не имеются</u> |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | <u>Условия допуска к работе сотрудников столовой соблюдаются/ не соблюдаются</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | <u>Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются</u> |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | <u>Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются /не соблюдаются</u> |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | <u>Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются</u> |

| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита о насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется</u> / не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, <u>качество хорошее</u> / не соответствуют меню, качество не удовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует</u> / не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <i>осуществляется</i> в <u>соответствии с графиком</u> / график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно</u> / несвоевременно |


Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В.  _____

Мещерякова О.А.  _____

Сучкова Е.И.  _____

Королева Л.В.  _____

АКТ № 6
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 16.09.23

Время: 1330

Члены комиссии:

1. Марушева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» <u>оформлены</u> / не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал <u>заполнен</u> / не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование <u>исправно</u> / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования <u>соответствует</u> / не соответствует Контрольные термометры <u>имеются</u> / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются</u> / не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока <u>имеются</u> / не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов <u>соблюдаются</u> /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима <u>соблюдаются</u> / не соблюдаются |

| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> соответствует / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита о насекомых, грызунов осуществляется/ не осуществляется</i> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> соответствуют меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> Соответствует/ не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой осуществляется</i> в соответствии с графиком/ график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <i>Своевременно/ несвоевременно</i> |

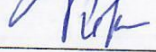
Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марушева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 7
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 23.10.2022

Время: 9¹⁰

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)


Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | <u>Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены</u> |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | <u>Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен</u> |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | <u>Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно</u> |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | <u>Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует</u> <u>Контрольные термометры имеются / не имеются</u> |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | <u>Условия допуска к работе сотрудников столовой соблюдаются/ не соблюдаются</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | <u>Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются</u> |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | <u>Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются /не соблюдаются</u> |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | <u>Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются</u> |

| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> соответствует / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов осуществляется/ не осуществляется</i> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> соответствуют меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> Соответствует/ не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой осуществляется</i> в соответствии с графиком/ график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> Своевременно/ несвоевременно |

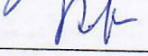
Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 8
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 20.10.22

Время: 13³⁵

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)


Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются/ не соблюдаются</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока <u>имеются/ не имеются</u> |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов <u>соблюдаются /не соблюдаются</u> |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима <u>соблюдаются/ не соблюдаются</u> |

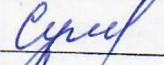
| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует / не соответствует</u> санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется/ не</u> <u>осуществляется</u> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют меню, качество</u> <u>хорошее/</u> не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует/ не соответствует</u> |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <i>осуществляется</i> <u>в соответствии с графиком/</u> <u>график не соблюдается</u> <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно/ несвоевременно</u> |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марушева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 9
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 8.11.2023г.

Время: 12⁵⁰

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)


Выполнение мероприятий проверки:


| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой соблюдаются/ не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются |

| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> соответствует / не соответствует <u>санитарно –</u> эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов</i> осуществляется/ не <u>осуществляется</u> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> соответствуют меню, качество <u>хорошее/</u> не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> Соответствует/ не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <u>осуществляется</u> <u>в соответствии с графиком/</u> график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> Своевременно/ несвоевременно <u>Своевременно</u> |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 10
 проверки организации и качества питания в
 МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
 Столетова»

Дата: 8.11.2023г

Время: 8.50

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой соблюдаются/ не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются |

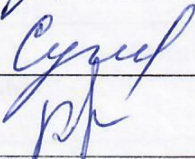
| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов.</i> <u>осуществляется</u> / не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует</u> / не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <i>осуществляется</i> <u>в соответствии с графиком</u> / график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно</u> / несвоевременно |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Маруцева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 11
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 13.11.2022

Время: 12:50

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

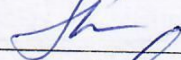
Выполнение мероприятий проверки:


| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | <u>Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой»</u> оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | <u>Бракеражный журнал</u> заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | <u>Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование</u> исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | <u>Температурный режим</u> <u>холодильного оборудования</u> соответствует / не соответствует <u>Контрольные термометры</u> имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются/ не соблюдаются</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | <u>Медицинские книжки</u> у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | <u>Сроки и условия хранения</u> <u>продуктов</u> соблюдаются /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | <u>Правила санитарно-эпидемиологического режима</u> соблюдаются/ не соблюдаются |

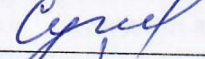
| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита о насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется</u> / не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> Соответствует/ не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <i>осуществляется</i> <u>в соответствии с графиком</u> / график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно</u> / несвоевременно |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Маруцева И.В.  _____

Мещерякова О.А.  _____

Сучкова Е.И.  _____

Королева Л.В.  _____

АКТ № 12
 проверки организации и качества питания в
 МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
 Столетова»

Дата: 27.11.2022

Время: 9.50

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой соблюдаются/ не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются / не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются |

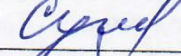
| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует / не соответствует</u> санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется/ не</u> <u>осуществляется</u> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, качество <u>хорошее/</u> не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует/ не соответствует</u> |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <u>осуществляется</u> <u>в соответствии с графиком/</u> график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно/ несвоевременно</u> |

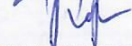
Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 13
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 4.12.2023

Время: 9¹⁰

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» <u>оформлены</u> / не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал <u>заполнен</u> / не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование <u>исправно</u> / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования <u>соответствует</u> / не соответствует Контрольные термометры <u>имеются</u> / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются</u> / не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока <u>имеются</u> / не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов <u>соблюдаются</u> /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима <u>соблюдаются</u> / не соблюдаются |

| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита о насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется</u> / не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, качество <u>хорошее</u> / не соответствуют меню, качество <u>неудовлетворительное</u> |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует</u> / не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <u>осуществляется</u> в соответствии с графиком / график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно</u> / несвоевременно |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В.  _____

Мещерякова О.А.  _____

Сучкова Е.И.  _____

Королева Л.В.  _____

АКТ № 14
 проверки организации и качества питания в
 МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
 Столетова»

Дата: 11.12.23

Время: 8⁵⁰

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой соблюдаются/ не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются |

| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | Мытье и обработка посуды и приборов соответствует / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | Защита от насекомых, грызунов осуществляется/ не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | Приготовленные блюда соответствуют меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | Температура поданных блюд Соответствует/ не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | Посещение столовой осуществляется в соответствии с графиком/ график не соблюдается Классы посещают столовую Своевременно/ несвоевременно |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марушцева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 15
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 18.12.22

Время: 12⁵⁰

Члены комиссии:

1. Маруцева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой соблюдаются/ не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются / не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются |

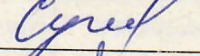
| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется</u> / не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует</u> / не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <u>осуществляется</u> <u>в соответствии с графиком</u> / график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно</u> / несвоевременно |

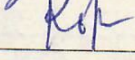
Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 16
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 25.12.2022

Время: 8.50

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой соблюдаются/ не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки сотрудников пищеблока имеются/ не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются |

| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита о насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется</u> / не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует</u> / не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <u>осуществляется</u> <u>в соответствии с графиком</u> / график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно</u> / несвоевременно |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В. _____

Мещерякова О.А. _____

Сучкова Е.И. _____

Королева Л.В. _____

3

АКТ № 17
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 09.01.24 г.

Время: 8.50

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)


Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | <u>Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены</u> |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | <u>Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен</u> |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | <u>Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно</u> |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | <u>Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует</u> <u>Контрольные термометры имеются / не имеются</u> |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | <u>Условия допуска к работе сотрудников столовой соблюдаются/ не соблюдаются.</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | <u>Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются</u> |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | <u>Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются /не соблюдаются</u> |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | <u>Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются</u> |

| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов осуществляется/ не осуществляется</i> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует/ не соответствует</u> |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой осуществляется</i> <u>в соответствии с графиком/ график не соблюдается</u> <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно/ несвоевременно</u> |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 18
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
Столетова»

Дата: 15.01.2024г

Время: 13:20

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» <u>оформлены</u> / не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал <u>заполнен</u> / не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование <u>исправно</u> / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования <u>соответствует</u> / не соответствует Контрольные термометры <u>имеются</u> / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>соблюдаются</u> / не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока <u>имеются</u> / не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов <u>соблюдаются</u> / не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима <u>соблюдаются</u> / не соблюдаются |

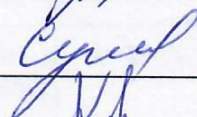
| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму</u> |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется/ не осуществляется</u> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют меню, качество хорошее/</u> не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует/ не соответствует</u> |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <u>осуществляется</u> в соответствии с графиком/ график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно/ несвоевременно</u> |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В.  _____

Мещерякова О.А.  _____

Сучкова Е.И.  _____

Королева Л.В.  _____

АКТ № 19
 проверки организации и качества питания в
 МАОУ г. Владимира «Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.
 Столетова»

Дата: 22.01.2022

Время: 9:00

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой соблюдаются/ не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются / не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются |

| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> соответствует / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов осуществляется/ не осуществляется</i> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> соответствуют меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> Соответствует/ не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой осуществляется</i> в соответствии с графиком/ график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно/ несвоевременно</u> |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марушева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 20
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира

«Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.Столетова»

Дата: 29.01.24г

Время: 10⁰⁰

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|--|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» <u>оформлены/ не оформлены</u> |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | <u>Бракеражный журнал</u> <u>заполнен/ не заполнен</u> |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | <u>Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование</u> <u>исправно / не исправно</u> |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | <u>Температурный режим</u> <u>холодильного оборудования</u> <u>соответствует / не соответствует</u> <u>Контрольные термометры</u> <u>имеются / не имеются</u> |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются/ не соблюдаются</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | <u>Медицинские книжки</u> у <u>сотрудников пищеблока</u> <u>имеются/ не имеются</u> |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | <u>Сроки и условия хранения продуктов</u> <u>соблюдаются /не соблюдаются</u> |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | <u>Правила</u> <u>санитарно</u> <u>эпидемиологического режима</u> <u>соблюдаются/ не соблюдаются</u> |

| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита о насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется</u> / не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, качество <u>хорошее</u> / не соответствуют меню, качество <u>неудовлетворительное</u> |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует</u> / не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <u>осуществляется</u> <u>в соответствии с графиком</u> / график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно</u> / несвоевременно |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Маруцева И.В.  _____

Мещерякова О.А.  _____

Сучкова Е.И.  _____

Королева Л.В.  _____

АКТ № 21
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира

«Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.Столетова»

Дата: 5.02.2024г

Время: 8⁵⁵

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал <u>заполнен</u> / не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование <u>исправно</u> / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования <u>соответствует</u> / не соответствует Контрольные термометры <u>имеются</u> / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются</u> / не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока <u>имеются</u> / не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | <u>Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются</u> / не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | <u>Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются</u> / не соблюдаются |

| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита о насекомых, грызунов осуществляется/ не осуществляется</i> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует</u> / не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой осуществляется</i> <u>в соответствии с графиком/ график не соблюдается</u> <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно/ несвоевременно</u> |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 22
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира

«Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.Столетова»

Дата: 12.02.2024г

Время: 9.50

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)

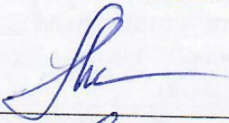
Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются/ не соблюдаются</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока <u>имеются/ не имеются</u> |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | <u>Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются /не соблюдаются</u> |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | <u>Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются</u> |


| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется</u> / не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, качество <u>хорошее</u> / не соответствуют меню, качество <u>неудовлетворительное</u> |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует</u> / не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <i>осуществляется</i> <u>в соответствии с графиком</u> / график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно</u> / несвоевременно |


Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 23
 проверки организации и качества питания в
 МАОУ г. Владимира

«Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.Столетова»

Дата: 26.02.24

Время: 12.50

Члены комиссии:

1. Марушева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)


Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал <u>заполнен</u> / не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование <u>исправно</u> / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования <u>соответствует</u> / не соответствует Контрольные термометры <u>имеются</u> / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются</u> / не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока <u>имеются</u> / не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | <u>Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются</u> /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | <u>Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются</u> / не соблюдаются |

| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> соответствует / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов осуществляется/ не осуществляется</i> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> соответствуют меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> Соответствует/ не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой осуществляется</i> в соответствии с графиком/ график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> Своевременно/ несвоевременно |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 24
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира

«Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.Столетова»

Дата: 4.03.2024г

Время: 9.00

Члены комиссии:

1. Марушева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

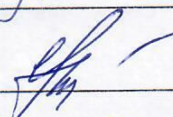
| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются/ не соблюдаются</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются |

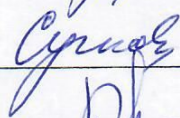
| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется</u> / не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует</u> / не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <i>осуществляется</i> <u>в соответствии с графиком</u> / график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно</u> / несвоевременно |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 25
 проверки организации и качества питания в
 МАОУ г. Владимира

«Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.Столетова»

Дата: 11.03.2022

Время: 13²⁰

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой Соблюдаются/ не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются |

| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> соответствует / не соответствует санитарно – эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов осуществляется/ не осуществляется</i> |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> соответствуют меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> Соответствует/ не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой осуществляется</i> в соответствии с графиком/ график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> Своевременно/ несвоевременно |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В. _____

Мещерякова О.А. _____

Сучкова Е.И. _____

Королева Л.В. _____

АКТ № 26
 проверки организации и качества питания в
 МАОУ г. Владимира

«Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.Столетова»

Дата: 11.03.24г

Время: 8.05

Члены комиссии:

1. Марушева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)


Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются/ не соблюдаются</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока <u>имеются/ не имеются</u> |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов <u>соблюдаются /не соблюдаются</u> |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима <u>соблюдаются/ не соблюдаются</u> |


| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | Мытье и обработка посуды и приборов соответствует / не соответствует санитарно - эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | Защита от насекомых, грызунов осуществляется/ не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | Приготовленные блюда соответствуют меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | Температура поданных блюд Соответствует/ не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | Посещение столовой осуществляется в соответствии с графиком/ график не соблюдается Классы посещают столовую Своевременно/ несвоевременно |


Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Маруцева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 27
 проверки организации и качества питания в
 МАОУ г. Владимира

«Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.Столетова»

Дата: 18.03

Время: 12.50

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

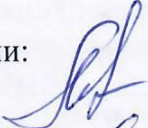
Выполнение мероприятий проверки:


| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал <u>заполнен</u> / не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование <u>исправно</u> / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования <u>соответствует</u> / не соответствует Контрольные термометры <u>имеются</u> / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются</u> / не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока <u>имеются</u> / не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов <u>соблюдаются</u> /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима <u>соблюдаются</u> / не соблюдаются |


| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | Мытье и обработка посуды и приборов соответствует / не соответствует санитарно - эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | Защита от насекомых, грызунов осуществляется/ не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | Приготовленные блюда соответствуют меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | Температура поданных блюд Соответствует/ не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | Посещение столовой осуществляется в соответствии с графиком/ график не соблюдается Классы посещают столовую Своевременно/ несвоевременно |


Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 28
 проверки организации и качества питания в
 МАОУ г. Владимира

«Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.Столетова»

Дата: 25.03.2024г.

Время: 9.10.

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой Соблюдаются/ не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются /не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются |

| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | Мытье и обработка посуды и приборов <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно - эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | Защита о насекомых, грызунов осуществляется/ не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | Приготовленные блюда <u>соответствуют</u> меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | Температура поданных блюд <u>Соответствует</u> / не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | Посещение столовой осуществляется <u>в соответствии с графиком</u> / график не соблюдается Классы посещают столовую Своевременно/ несвоевременно <u>Своевременно</u> |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

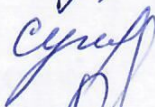
Марушева И.В.



Мещерякова О.А.



Сучкова Е.И.



Королева Л.В.



АКТ № 29
 проверки организации и качества питания в
 МАОУ г. Владимира

«Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.Столетова»

Дата: 01.04.2022

Время: 9.05

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)


Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой Соблюдаются/ не соблюдаются |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока имеются/ не имеются |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются / не соблюдаются |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются/ не соблюдаются |

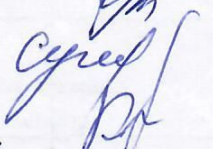
| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | Мытье и обработка посуды и приборов <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно - эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <u>Защита о насекомых, грызунов осуществляется</u> / не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <u>Приготовленные блюда</u> <u>соответствуют</u> меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <u>Температура поданных блюд</u> Соответствует/ не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <u>Посещение</u> столовой <u>осуществляется</u> <u>в соответствии с графиком</u> / график не соблюдается <u>Классы посещают столовую</u> <u>Своевременно/ несвоевременно</u> |


Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марушева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 30
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира

«Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.Столетова»

Дата: 15.04.2024г.

Время: 12.50

Члены комиссии:

1. Марушева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)


Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются/ не соблюдаются</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока <u>имеются/ не имеются</u> |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов <u>соблюдаются /не соблюдаются</u> |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима <u>соблюдаются/ не соблюдаются</u> |

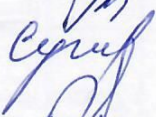
| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | <i>Мытье и обработка посуды и приборов</i> <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно - эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <i>Защита от насекомых, грызунов</i> <u>осуществляется</u> / не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | <i>Приготовленные блюда</i> <u>соответствуют</u> меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | <i>Температура поданных блюд</i> <u>Соответствует</u> / не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | <i>Посещение столовой</i> <u>осуществляется</u> |
| | | <u>в соответствии с графиком</u> / график не соблюдается <i>Классы посещают столовую</i> <u>Своевременно</u> / несвоевременно |


Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Маруцева И.В. 

Мещерякова О.А. 

Сучкова Е.И. 

Королева Л.В. 

АКТ № 31
проверки организации и качества питания в
МАОУ г. Владимира

«Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.Столетова»

Дата: 15.04.2024г.

Время: 09.55

Члены комиссии:

1. Марущева И.В., зам. директора. _____
(ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
(ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
(ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
(ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются/ не соблюдаются</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока <u>имеются/ не имеются</u> |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов <u>соблюдаются /не соблюдаются</u> |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима <u>соблюдаются/ не соблюдаются</u> |

| | | |
|----|--|---|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | Мытье и обработка посуды и приборов <u>соответствует</u> / не соответствует санитарно - эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | <u>Защита о насекомых, грызунов осуществляется</u> / не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | Приготовленные блюда <u>соответствуют</u> меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | Температура поданных блюд <u>Соответствует</u> / не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | Посещение <i>столовой</i> <u>осуществляется</u> <u>в соответствии с графиком</u> / график не соблюдается Классы посещают столовую <u>Своевременно</u> / несвоевременно |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марушева И.В.

Мещерякова О.А.

Сучкова Е.И.

Королева Л.В.

АКТ № 32
 проверки организации и качества питания в
 МАОУ г. Владимира

«Лингвистическая гимназия № 23 им. А.Г.Столетова»

Дата: 22.04.24

Время: 09.10.

Члены комиссии:

1. Маруцева И.В., зам. директора. _____
 (ФИО, занимаемая должность)
2. Мещерякова О.А., председатель родительского комитета _____
 (ФИО, занимаемая должность)
3. Сучкова Е.И., зав. хозяйством _____
 (ФИО, занимаемая должность)
4. Королева Л.В., учитель технологии _____
 (ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

| № п/п | Мероприятия | Результат |
|-------|--|---|
| 1 | Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой» | Стенды: «Меню», «Правила поведения в столовой» оформлены/ не оформлены |
| 2 | Проверка заполнения бракеражного журнала | Бракеражный журнал заполнен/ не заполнен |
| 3 | Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования | Технологическое, холодильное и немеханическое оборудование исправно / не исправно |
| 4 | Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров | Температурный режим холодильного оборудования соответствует / не соответствует Контрольные термометры имеются / не имеются |
| 5 | Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие медицинских противопоказаний) | Условия допуска к работе сотрудников столовой <u>Соблюдаются/ не соблюдаются</u> |
| 6 | Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц) | Медицинские книжки у сотрудников пищеблока <u>имеются/ не имеются</u> |
| 7 | Проверка условий и сроков хранения продуктов | Сроки и условия хранения продуктов <u>соблюдаются /не соблюдаются</u> |
| 8 | Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой | Правила санитарно-эпидемиологического режима <u>соблюдаются/ не соблюдаются</u> |

| | | |
|----|--|--|
| 9 | Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов | Мытье и обработка посуды и приборов соответствует / не соответствует санитарно - эпидемиологическому режиму |
| 10 | Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов | Защита о насекомых, грызунов осуществляется/ не осуществляется |
| 11 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | Приготовленные блюда соответствуют меню, качество хорошее/ не соответствуют меню, качество неудовлетворительное |
| 12 | Проверка температуры поданных на стол блюд | Температура поданных блюд Соответствует/ не соответствует |
| 13 | Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику) | Посещение столовой осуществляется в соответствии с графиком/ график не соблюдается Классы посещают столовую Своевременно/ несвоевременно |

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Марущева И.В.

Мещерякова О.А

Сучкова Е.И.

Королева Л.В.