

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 10»  
Изобильненского городского округа Ставропольского края  
МБОУ "СОШ №10" ИГОСК

АКТ № 1 от 27.09.2023г.

Комиссия в составе:

Рожкова М.В.  
Игнатчук В.В.  
Волкова Е.В..  
Фатеева С.В.

*Цель проверки:*

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.
4. Хранение продуктов. Санитарное состояние кладовых помещений.

*В ходе проверки выявлено:*

1. Санитарное состояние школьной столовой хорошее.
2. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет ,запах.
3. В ходе проверки было проведено контрольное взвешивание . Порции соответствуют норме.
- 4 Санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям:
  - продукты хранятся на деревянных стеллажах, что позволяет производить влажную уборку;
  - имеются средства измерения температуры воздуха;
  - сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

*Замечания:*

1. Замечаний нет.

С актом ознакомлен:

*Лунёва Л.Ф.*

зав. столовой Лунёва Л.Ф.

Рожкова М.В.  
Игнатчук В.В.  
Волкова Е.В.  
Фатеева С.В.

*Рожкова М.В.*  
*Игнатчук В.В.*  
*Волкова Е.В.*  
*Фатеева С.В.*

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 10»  
Изобильненского городского округа Ставропольского края  
МБОУ "СОШ №10" ИГОСК

АКТ № 2 от 20.10.2023г.

Комиссия в составе:

Афанасова Е.В.  
Рожкова М.В.  
Игнатчук В.В.  
Волкова Е.В..  
Фатеева С.В.

*Цель проверки:*

1. Санитарное состояние обеденного зала.
2. Наличие ежедневного меню в доступном месте.
3. Наличие следов жизнедеятельности насекомых, грызунов в обеденном зале и складских помещениях.
4. Наличие факта выдачи детям остывшей пищи.
5. Соблюдение правил личной гигиены учащимися.

*В ходе проверки выявлено:*

1. Санитарное состояние обеденного зала хорошее.
2. Ежедневное меню находится на стенде в удобном для родителей и учащихся месте.
3. Следов жизнедеятельности насекомых, грызунов в обеденном зале и складских помещениях не выявлено.
4. Факт выдачи детям остывшей пищи отсутствует.
5. Все учащиеся 1-11 классов соблюдают правила личной гигиены перед приёмом пищи.

*Замечания:*

1. Замечаний нет.

С актом ознакомлена:

зав. столовой Лунёва Л.Ф.

*Комиссия:*

Афанасова Е.В.  
Рожкова М.В.  
Игнатчук В.В.  
Волкова Е.В..  
Фатеева С.В.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 10»  
Изобильненского городского округа Ставропольского края  
МБОУ "СОШ №10" ИГОСК

АКТ № 3 от 24.11.2023г.

Комиссия в составе:

Рожкова М.В.

Игнатчук В.В.

Фатеева С.В.

*Цель проверки:*

1. Санитарное состояние обеденного зала.
2. Маркировка и использование технологического оборудования по назначению.
3. Хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции.
4. Ассортимент продуктов в школьном буфете.
5. Соблюдение правил личной гигиены учащимися.

*В ходе проверки выявлено:*

1. Санитарное состояние обеденного зала хорошее.
2. Технологическое оборудование промаркировано и используется по назначению.
3. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции хранится отдельно.
4. Ассортимент продукции в школьном буфете разнообразный имеется несколько видов выпечки, вода, кондитерская продукция.
5. Все учащиеся 1-11 классов соблюдают правила личной гигиены перед приёмом пищи.

*Замечания:*

1. Замечаний нет.

*Комиссия:*

Рожкова М.В.

Игнатчук В.В.

Фатеева С.В.



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 10»  
Изобильненского городского округа Ставропольского края  
МБОУ "СОШ №10" ИГОСК

АКТ № 4 от 25.12.2023г.

Комиссия в составе:

Рожкова М.В.  
Игнатчук В.В.  
Фатеева С.В.

*Цель проверки:*

1. Санитарное состояние обеденного зала.
2. Внешний вид сотрудников пищеблока.
3. Эстетика накрытия столов.
4. Наличие контрольных блюд на раздаче.
5. Соблюдение правил личной гигиены учащимися.

*В ходе проверки выявлено:*

1. Санитарное состояние обеденного зала хорошее.
2. Внешний вид сотрудников соответствует нормам СанПиН.
3. Столы чисто вытерты, ложки, вилки подаются в отдельной таре. Посуда без сколов.
4. Контрольные блюда на раздаче в наличии.
5. Все учащиеся 1-11 классов соблюдают правила личной гигиены перед приёмом пищи.

*Замечания:*

1. Замечаний нет.

*Комиссия:*

Рожкова М.В.  
Игнатчук В.В.  
Фатеева С.В.

*Рожкова М.В.*  
*Игнатчук В.В.*  
*Фатеева С.В.*

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 10»  
Изобильненского городского округа Ставропольского края  
МБОУ "СОШ №10" ИМОСК

АКТ № 5 от 30.01.2024г.

Комиссия в составе:

Рожкова М.В.  
Игнатчук В.В.  
Фатеева С.В.

*Цель проверки:*

1. Санитарное состояние обеденного зала.
2. Контрольное взвешивание приготовленных блюд.
3. Хранение моющих и дезинфицирующих средств.
4. Соблюдение правил личной гигиены учащимися.

*В ходе проверки выявлено:*

1. Санитарное состояние обеденного зала хорошее.
2. Вес порций соответствует весу, указанному в ежедневном меню.
3. Все моющие и дезинфицированные средства хранятся в таре изготовителя, в специально отведённых местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
5. Все учащиеся 1-11 классов соблюдают правила личной гигиены перед приёмом пищи.

*Замечания:*

1. Замечаний нет.

*Комиссия:*

Рожкова М.В.  
Игнатчук В.В.  
Фатеева С.В.

