ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ «ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 7 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»

АКТ

проверки качества питания комиссией по осуществлению общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся

Дата 22.09.2026
Время 08:50
Комиссия в составе 3 человек:
1. Каширского Е.В
2. Андреева Н.А
3. Алексеева Г.Ф
4. _____
5. _____

Предмет контроля контроль организации завтрака

1. Качество питания.

Блюда, представленные для проверки, согласно меню каша манная молочная вязкая, чай с сахаром, бутерброд с сыром, мир вареный

Внешний вид блюд опрятный
Вес блюд соответствует представленной выборки
Запах аппетитный
Вкус соответствует представленной выборки
Соблюдение температурного режима соблюдено

2. Организация питания

Наличие меню в столовой +
Организация приема пищи согласно графику +
Организация мытья рук перед приемом пищи +
Санитарное состояние столовой +

Заключение и рекомендации комиссии:

работа организована в соответствии с графиком приема пищи, качество блюд хорошее, завтрак представленный в полном объеме, замечаний нет, рекомендуем

Подписи членов комиссии:
Каширского Е.В.
Алексеева Г.Ф.
Андреева Н.А.

Ознакомлены:
Диет.сестра _____ Искенеева Э.Ф.
Мед.сестра _____ Ставенская Е.Б.
Шеф-повар _____ Слижевская В.А.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ «ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 7 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»

АКТ

проверки качества питания комиссией по осуществлению общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся

Дата 22.09.26

Время 11.30

Комиссия в составе 3 человек:

1. Калиниченко Е.В
2. Андреева Н.А
3. Исхенеева Э.Ф
4. _____
5. _____

Предмет контроля контроль организации обеда

1. Качество питания.

Блюда, представленные для проверки, согласно меню соблюдено, борщ с капустой и картофелем, тушеная картошка с куриной отварной, хлеб пшеничный, чай с сахаром, яблоки, кисель, конфеты, хлеб.

Внешний вид блюд эстетичный

Вес блюд соответствует

Запах аппетитный

Вкус соответствует блюдам

Соблюдение температурного режима соблюден

2. Организация питания

Наличие меню в столовой +

Организация приема пищи согласно графику +

Организация мытья рук перед приемом пищи +

Санитарное состояние столовой +

Заключение и рекомендации комиссии:

обед проведен в соответствии с графиком, качество блюд хорошее, блюда представленные в полном объеме, технологическое качество соблюдено

Подписи членов комиссии:

_____ / Калиниченко Е.В /

_____ / Исхенеева Э.Ф

_____ / Андреева Н.А

Ознакомлены:

Диет.сестра _____ Искенеева Э.Ф.

Мед.сестра _____ Ставенская Е.Б.

Шеф-повар _____ Слижевская В.А.