

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Краснореченская СШ

(наименование организации)

Дата проверки: 24.09.24.

Время проверки: 10:45-11

Состав комиссии:

Председатель комиссии: Самсонова Л.А. зам. директора по В.Р.

Члены комиссии:

Матосюк У.И. сов. педагог.
Тезларина О.А. председатель Совета школы.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	класс		
		Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Салат из бел. капусты, заправка</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>-</u>
2	<u>Щи из свежей капусты на буль.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
3	<u>Розба тушеная с овощами</u>	<u>100</u>	<u>110</u>	<u>+10</u>
4	<u>Карш. пюре с маслом сл.</u>	<u>150</u>	<u>160</u>	<u>+10</u>
5	<u>Каша из смеси сухарей.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
6	<u>Хлеб пшеница</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>-</u>
7	<u>Хлеб рж-пшеница</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>-</u>

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

соответствуют

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 23.09.24. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Председатель комиссии: Самсонова Л.А.

Члены комиссии: Матосюк У.И.

Тезларина О.А.

АКТ 2

проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ Краснореченская СШ
(наименование организации)

Дата проверки: 22.10.2024.

Время проверки: 11:00 - 11:15

Состав комиссии:

Председатель комиссии: Самсонова Л.А. зам. директора по В.Р.

Члены комиссии:

Матюшок У.И. соц. педагог.
Логачев М.А. родитель

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	класс		
		Выход по меню (гр.)	Фактический выход . (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Салат, Рассольная заправка к салату</u>	<u>60</u>	<u>65</u>	<u>+0,5</u>
2	<u>Суп овощной на бульоне</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
3	<u>Котлет. пюре с маслом сл.</u>	<u>150</u>	<u>153</u>	<u>+0,3</u>
4	<u>Ротба картофельная с овощ.</u>	<u>100</u>	<u>110</u>	<u>+0,10</u>
5	<u>Компот из смеси сухофр.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
6	<u>Маршмэлз</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>-</u>
7	<u>Хлеб пшенич., хлеб ржано-пш.</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>-</u>

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 21.10.2024. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Отремонтировать кран для мойки рук в 1-й раковине.

Председатель комиссии: Л.А. Самсонова

Члены комиссии: У.И. Матюшок

М.А. Логачев

АКТ 3

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Краснореченская СШ

(наименование организации)

Дата проверки: 19.11.2024

Время проверки: 11⁰⁰-11¹⁵

Состав комиссии:

Председатель комиссии: Самсонова Л.А. зам. директора по ВР

Члены комиссии:

Матюгина У.И. соуч. педагог
Тяпкина Надежда ученик 10 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход . (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат "Витаминный" запр. р. масл.	60	60	-
2	Борщ "Сибирский" с фас. на бурмекс.	200	203	+ 0,3
3	Макотник с вареной	150	150	-
4	Шницель "Тотеша" запеч. с овощами	90	90	-
5	Сок фруктовый	200	200	-
6	Хлеб пшеничный	50	50	-
7	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	-

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

(Handwritten signature and lines)

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 18.11.24 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

(Handwritten signature and lines)

Председатель комиссии: Самсонова Л.А.

Члены комиссии: Матюгина У.И.
Тяпкина Н.

АКТ 4

проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ Краснореченская СШ
(наименование организации)

Дата проверки: 17 декабря 2024

Время проверки: 11:00 - 11:15

Состав комиссии:

Председатель комиссии: Самсонова Л.А. зам. директора по В.Р.

Члены комиссии:

Матюшкин Ю.И. сов. педагог.
Ломачев М.Н. родитель.

- В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:
- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
 - Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
 - Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
 - Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
 - Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	класс		
		Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат "Фасолька" заправка майонез	60	67	+ 0,7
2	Суп овощной на бульоне	200	200	-
3	Картофель с маслом слив.	150	156	+ 0,6
4	Пюре картофельное с овощами	100	96	- 0,4
5	Компот из смеси с/ф витаминов	200	200	-
6	Хлеб пшеничный	50	50	-
7	Хлеб рж/пшеничный	50	50	-

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 16.12.2024 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

По проверке замечаний и нарушений не выявлено.

Председатель комиссии: Самсонова Л.А.

Члены комиссии: Матюшкин Ю.И.
Ломачев М.А.

АКТ 5

проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ Красноартемовская СШ
(наименование организации)

Дата проверки: 21 января 2025

Время проверки: 11:00 - 11:15

Состав комиссии:

Председатель комиссии: Самсонова А.А. зам. директора по В.Р.

Члены комиссии:

Матоглох У.У. соц. педагог
Лозюкина О.А. председатель совета школы

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Класс		
		Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат "Фасолюшка" заправл. р. маслом	60	60	—
2	Суп овощной на бульоне	200	202	+ 0,2
3	Картофель с масл. слив	150	150	—
4	Рисовый суп с овощами	100	103	+ 0,3
5	Компот из смеси с/ф витаминов	200	205	+ 0,5
6	Маршмелло	30	30	—
7	Хлеб пшеничный хлеб рж/пшеница	50/50	50/50	—

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

[Handwritten signature]

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 20.01.25г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний и рекомендаций по ходу проверки нет.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Самсонова А.А.
Матоглох У.У.
Лозюкина О.А.