

АКТ 1/1
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ Краснореченская СШ
(наименование организации)

Дата проверки: 24.09.24.

Время проверки: 1045-11

Состав комиссии:

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

Члены комиссии:

Матюшок У.И. соотв. изданий.

Тюгорица 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, зайчик</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>-</u>
2	<u>Мизы из свежей капусты на буль.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
3	<u>Розда 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 сухосп.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
6	<u>Хлеб пшенич.</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>-</u>
7	<u>Хлеб рж. - пшенич.</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: Матюшок У.И.

Тюгорица 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 Ю.И. соуч. 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	Салат "Рассольник" заправленный маслом	60	65	+9,5
2	Суп овощной на бульоне	200	200	-
3	Картофель с маслом сл.	150	153	+0,3
4	Ротта картофельная с овощами	100	110	+0,10
5	Компот из смеси сухофрукт.	200	200	-
6	Маршмэллоу	50	50	-
7	Хлеб пшеничный, хлеб ржаной-пш.	50	50	-

- 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 21.10.2024г. (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:

Члены комиссии:

Самсонова Л.А.
Матюшок Ю.И.
Логачев М.А.

АКТ 3

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

Дата проверки: 19.11.2024

Время проверки: 11.11.25

Состав комиссии:

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

Члены комиссии:

Матюшкин Ю.И. соуч. педагог
Тяпкин Максим 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" заправ. р. масл.	60	60	—
2	Борщ "Сибирский" с фас. на бульоне	200	203	+ 0,3
3	Макаронот. с вареной	150	150	—
4	Шницель "Тотема" заправ. с овощами	90	90	—
5	Сок фруктовый	200	200	—
6	Хлеб пшеничный	50	50	—
7	Хлеб ржанно-пшеничный	50	50	—

- 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 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:

Председатель комиссии: Самсонова Л.А.

Члены комиссии: Матюшкин Ю.И.

Тяпкин Н.

АКТ 4

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

Дата проверки: 17 декабря 2024

Время проверки: 14.00 - 14.15

Состав комиссии:

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

Члены комиссии:

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

- 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 "Рассольник" заправленный маслом	60	67	+ 0,7
2	Суп овощной на бульоне	200	200	-
3	Картофель с маслом, специями	150	156	+ 0,6
4	Пюре картофельное с овощами	100	96	- 0,4
5	Компот из смеси с/ф ягод	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 Краснояретинская 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:

Матогская 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 "Фасоль" заправ. 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 фруктов	200	205	+ 0,5
6	Маршмелло	30	30	—
7	Хлеб пшеничный хлеб рж/пшени	50/50	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 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.

Матогская У.У.

Лозюкина О.А.

АКТ 6
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ Краснореченская СШ
(наименование организации)

Дата проверки: 28.02.2025

Время проверки: 11:00 - 11:15

Состав комиссии:

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

Члены комиссии:

Матюшкин Ю.И. соуч. педагог

Лазеркина 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>Валерий Владимирович зам. дир. раст. мисс</u>	60	60	0
2	<u>Суп карт с клецками на бульоне</u>	200	205	+ 5
3	<u>Котлеты мясные</u>	90	90	0
4	<u>Каша гречневая белая - на</u>	150	157	+ 7
5	<u>Салат фруктовый</u>	200	200	0
6	<u>Хлеб пшеничный</u>	50	50	0
7	<u>Хлеб ржаной-пшеничный</u>	50	50	0

- 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 27.02.25 (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 по работе школьной
столовой не имеется

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Самсонова Л.А.
Матюшкин Ю.И.
Лазеркина О.А.