

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

Дата проверки: 17.01.2023г.

Время проверки: 11<sup>00</sup> - 11<sup>20</sup>

Состав комиссии:

Председатель комиссии: Самсонова А. зам. директора по ВР МБОУ Красно

Члены комиссии: Матюшкин Ю.И. социальной педагог Керешова О.С. - от родительской ответственности.

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.**

класс				
№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход . (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Салат "Гаспачо"</u>	<u>60</u>	<u>63</u>	<u>+ 3</u>
2	<u>Суп овощной на бульоне с грибами</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
3	<u>Картофель с маслом, сливками</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>-</u>
4	<u>Компот куриная лапша</u>	<u>90</u>	<u>90</u>	<u>-</u>
5	<u>Компот из смеси с/ф.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
6	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>-</u>
7	<u>Хлеб ржанотпашенный</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>-</u>

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

Салат "Гаспачо" превышает заявленную массу  
т.к. добавка сливок раздаточную массу.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 16.01.2023 (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 А.А.

Члены комиссии: Матюшкин Ю.И.

Керешова О.С.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ Краснореченская СШ

(наименование организации)

Дата проверки: 14.02.2023  
Время проверки: 11<sup>00</sup> - 11<sup>20</sup>

Состав комиссии:

Председатель комиссии: Самсонова зам. директора по ВР.

Члены комиссии:

Матюсик - социальный педагог  
Макарова ОА от родительской ответственности.

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.

класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход . (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Салат "Рассольник" с раст. м.</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>—</u>
2	<u>Суп овощной на бульоне с чешоткой</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>—</u>
3	<u>Картоф. пюре с маслом сливочн.</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>—</u>
4	<u>Котлета куриная паровая запек. со.</u>	<u>90</u>	<u>90</u>	<u>—</u>
5	<u>Компот из с/ф</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>—</u>
6	<u>хлеб пшеничный</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>—</u>
7	<u>хлеб ржанопшеничный</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 13.02.2023 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

*(Blank area for notes and recommendations, crossed out with a large blue mark)*

Председатель комиссии: Сол. Самсонова Л.А.

Члены комиссии: Матюсик У.И.  
Макарова ОА.

**АКТ**

проверки организации питания в школьной столовой

**МБОУ Краснореченская СШ**

(наименование организации)

Дата проверки: 14.03.2023

Время проверки: 11:00 - 11:20

Состав комиссии:

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

Члены комиссии:

Матюсюк - социальной педагог.

Макарова - от родительской ответственности.

**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.**

**класс**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход . (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Салат "Василиска" с раст. маслом</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>—</u>
2	<u>Суп овощной на бульоне с чечиком</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>—</u>
3	<u>Картофель с маслом сливочным</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>—</u>
4	<u>Волва картофельная с овощами</u>	<u>90</u>	<u>90</u>	<u>—</u>
5	<u>Каша гречневая с маслом</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>—</u>
6	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>—</u>
7	<u>Хлеб ржанопшеничный</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 13.03.2023 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Председатель комиссии: Самсонова Л.А.

Члены комиссии: Матюсюк Ю.И.

Макарова О.А.

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

Дата проверки: 18.01.2023  
 Время проверки: 11<sup>00</sup> - 11<sup>00</sup>

Состав комиссии:

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

Члены комиссии:

Матюшкин - сезонного педагога  
Макарова - от родительской общности

**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.**

класс				
№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход . (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат "Заливка" капуста капуста	60г	61г	1г
2	Щи из свежей капусты на бульоне сметаной	200	200	0
3	Тортеш из рыбы тушеной в масле сметаной	90г	90	0
4	Картофельное пюре с маслом сметаной	150г	152г	2г
5	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0
6	Яблоко печеное - инжиром	50	50	0
7	Яблоко печеное	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 \_\_\_\_\_ (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 нет, все очень вкусно  
соответствует всем нормам

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Председатель комиссии: Самсонова А.А.

Члены комиссии: Матюшкин | Макаров

Матюшкин | О.А. Макаров

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

Дата проверки: 16.05.2023

Время проверки: 11:00 - 11:40

Состав комиссии:

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

Члены комиссии:

Матюшок - санитарной гигиены

Матарева - ст. руководителем общешкольной

**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	<u>Рапаны из беконной кол. с свежим соусом</u>	60г	60г	0г
2	<u>Клецки из свежей капусты на бульоне</u>	200г	200г	0г
3	<u>Рисовый суп с овощами</u>	100г	100г	0г
4	<u>Картофель с маслом</u>	100г	100г	0г
5	<u>Клецки из пшеницы / макарониз</u>	30	30	0
6	<u>Крем-суп из смеси овощей</u>	200	200	0
7	<u>Хлеб пшенично-ржаной</u>	50	50	0

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

Траншевка соответствует  
нарушений нет.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за \_\_\_\_\_ (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 нет.

Председатель комиссии: Самсонова О.А.

Члены комиссии: Матюшок  
Матарева