

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Гораминская СОШ №11

(полное наименование организации)

Дата проверки: 10.09.2024г.

Время проверки: 10¹⁰

Состав комиссии:

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
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- 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	Картофельное пюре	180 гр.	180 гр.	
2	Какао с молоком	200 гр.	200 гр.	
3	Хлеб пшеничный	50 гр.	50 гр.	
4	Котлета мясная	60 гр.	60 гр.	

- 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 9.10.2024г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечания и рекомендации по проверке питания отсутствуют.
С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар).

Стеблянекич Е. Н. -

Комиссия с актом ознакомлена:

Ангина Е. В. - *mm*

Редорова Е. В. - *Евг*

Шлюндт В. И. - *И*

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Горинская СОШ № 11

(наименование организации)

Дата проверки: 25.09.2024г.

Время проверки: 10¹⁰

Состав комиссии:

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
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Состав комиссии:

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1.	Рыба тушеная в сметанном соусе с овощами	75г/75г	75г/75г	
2.	Макарона отварная	180г	180г	
3.	Салат из помидор и огурцов	60г	60г	
4.	Сок фруктовый	200г	200г	

- 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/едли ред.
- Суточная проба имеется /не имеется за 24.09.2024г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечания и рекомендации по проверке питания отсутствуют.
С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар)
Стеблянский Е. Н. _____

Комиссия с актом ознакомлена:

Андина Е. В. - *mm*
Федорова Е. В. - *Бегр*
Шлюндт В. И. - *И*

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Горюхино-Сосновская СОШ №11

(наименование организации)

Дата проверки: 01.10.2024г.

Время проверки: 10¹⁰

Состав комиссии:

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
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по	Фактический	Разница при
		меню	выход	
		(гр.)	(гр.)	(гр.)
1.	Тылов с мясом	200 гр	200 гр	
2.	Копре на молоке	200 гр	200 гр	
3.	Хлеб пшеничный	30 гр	30 гр	
4.	Салат из помидоров и огурцов	60 гр	60 гр	

• 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/если более половины/если все.

• Суточная проба имеется/не имеется (за 30.09.2024г. (срок хранения 48 часов)

• Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

• Ключевые руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечания и рекомендации по проверке питания отсутствуют.
С актом комиссии ознакомит работник пищеблока (повар).
Стеблянская Е. Н. -

Комиссия с актом ознакомлена:

Андина Е. В. - *тот*

Федорова Е. В. - *Бейт*

Шиндур В. И. - *И*