

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
КОГОБУ СШ пгт Свеча

(наименование организации)

Дата проверки: 20.09.2023

Время проверки: 09.35

Состав комиссии: Косоурова Т.А.
Кобзарева А.Д.
Курбанова О.Н.

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	<u>Каша овсяная</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
2	<u>Напиток из смет.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Батон с повидлом</u>	<u>50/20</u>	<u>50/20</u>	<u>0</u>
4				
5				
6				

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

объёмы блюд соответствуют заявленному меню

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели все.
- 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

Члены комиссии: Косоурова Т.А.
Кобзарева А.Д.
Курбанова О.Н.

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
КОГОБУ СШ пгт Свеча

(наименование организации)

Дата проверки: 27.10.2023

Время проверки: 08.40

Состав комиссии: Косарева А.Д.

Полыкаржевских Т.В.

Едигарова Н.В.

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	<u>Запеканка из творога</u>	<u>150/20</u>	<u>150/20</u>	<u>0</u>
2	<u>с повидлом</u>	<u>?</u>		
3	<u>Кисель</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
4	<u>Бананы с сыром</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>0</u>
5				
6				

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

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

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет

Члены комиссии:

Косарева А.Д.
Полыкаржевских Т.В.
Едигарова Н.В.

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
КОГБУ СШ пгт Свеча

(наименование организации)

Дата проверки: 14.11.2023

Время проверки: 08.40

Состав комиссии: Едигарева Н.В.
Казанцева О.Н.
Поникаровских М.А.

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	<u>Салат из свеклы с сыр.</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>0</u>
2	<u>Гренок из мяса</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Компот из яблок</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
4	<u>Хлеб ржаной</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>0</u>
5				
6				

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

Замечания и рекомендации по проверке: нет

Члены комиссии:

Едигарева Н.В.
Казанцева О.Н.
Поникаровских М.А.