

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 02.09.2024

Время проверки 10:30

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С.,  
Белюжкая Ю.А., Лукьяненко С.В., Зацепина О.М.

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 соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

Наименование блюда Паштет свиной  
 Выход по меню (гр.) 43 (по рецепту)  
 Фактический выход (гр.) 43  
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Чай с лимоном  
 Выход по меню (гр.) 200  
 Фактический выход (гр.) 200  
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Шницель детский  
 Выход по меню (гр.) 56  
 Фактический выход (гр.) 56  
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный  
 Выход по меню (гр.) 30  
 Фактический выход (гр.) 30  
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Макаронные изделия  
 Выход по меню (гр.) 180  
 Фактический выход (гр.) 180  
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда отварные  
 Выход по меню (гр.)  
 Фактический выход (гр.)  
 Разница при взвешивании (гр.)

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует 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: замечаний нет.

Дети довольны. Всё понравилось.

Члены комиссии: Тетюшкова З.В. Ж  
Карташова Н.С. Ж  
Белюжкая Ю.А. Ж  
Лукьяненко С.В. Ж  
Зацепина О.М. Ж

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 10.09.2024г.

Время проверки 11:25

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С., Белшукан Ю.А., Лукьянченко С.В., Зацепишина О.М.

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 соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда Бутерброд герметичный  
 Выход по меню (гр.) 65  
 Фактический выход (гр.) 65  
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный  
 Выход по меню (гр.) 40  
 Фактический выход (гр.) 40  
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша пшеничная вязкая  
 Выход по меню (гр.) 200  
 Фактический выход (гр.) 200  
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда  
 Выход по меню (гр.)  
 Фактический выход (гр.)  
 Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Чай с молоком  
 Выход по меню (гр.) 200  
 Фактический выход (гр.) 200  
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда  
 Выход по меню (гр.)  
 Фактический выход (гр.)  
 Разница при взвешивании (гр.)

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует 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: Замечаний нет.

Вкусный завтрак. Спасибо!

Члены комиссии: Тетюшкова З.В. [подпись]  
Карташова Н.С. [подпись]  
Белшукан Ю.А. [подпись]  
Лукьянченко С.В. [подпись]  
Зацепишина О.М. [подпись]

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 18.09.2024г.

Время проверки 10<sup>30</sup>

Состав комиссии: Темникова З.В., Карташова Н.С., Белкина Ю.А., Лукьяненко С.В., Зацепина О.И.

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, спецодежда) 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 соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

Наименование блюда Бутерброд черничный  
 Выход по меню (гр.) 40  
 Фактический выход (гр.) 40  
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный  
 Выход по меню (гр.) 30  
 Фактический выход (гр.) 30  
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша "Дружба"  
 Выход по меню (гр.) 200  
 Фактический выход (гр.) 200  
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда  
 Выход по меню (гр.)  
 Фактический выход (гр.)  
 Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Чай с молоком  
 Выход по меню (гр.) 200  
 Фактический выход (гр.) 200  
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда  
 Выход по меню (гр.)  
 Фактический выход (гр.)  
 Разница при взвешивании (гр.)

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует 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: Замечаний нет.

Очень вкусно. Спасибо!

Члены комиссии: Темникова З.В. ТМ  
Карташова Н.С. Кар  
Белкина Ю.А. Бел  
Лукьяненко С.В.  
Зацепина О.И. Ор