

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 06.11.2023

Время проверки 9.35

Состав комиссии: Тетменкова З.В., Карташова Н.С., Лукьяненко С.В., Зацепишина О.М., Менина О.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 соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда Шницель детский

Выход по меню (гр.) 40

Фактический выход (гр.) 40

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный

Выход по меню (гр.) 36

Фактический выход (гр.) 36

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Макаронные изделия

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 Торт с лимонами

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 меню

Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается

Количество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё

Точная проба имеется/не имеется (за — (срок хранения 48 часов)

Лабораторный журнал готовой продукции имеется/не имеется

Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Дети довольны. Всё исправилось.

Подписи комиссии:

Тетменкова З.В. ТМ
Карташова Н.С. КШ
Лукьяненко С.В. Л
Зацепишина О.М. ОМ
Менина О.В. М

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 04.12.23

Время проверки 10.30

Состав комиссии: Тетюшкова З.В. Карташова Н.С. Лепина О.В.
Лукумешко 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 Куриное филе
Выход по меню (гр.) 95
Фактический выход (гр.) 95
Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Каша овсяная
Выход по меню (гр.) 165
Фактический выход (гр.) 165
Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Тай с шампиньонами
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.)

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объемам заявленным меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели все
- Уточная 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.

Вкусный завтрак.

Члены комиссии: Тетюшкова З.В. ИИ
Карташова Н.С. ИИ
Лукумешко С.В. ИИ
Зацепишина О.М. ИИ
Лепина О.В. ИИ

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 14.11.2023

Время проверки 10.40

Состав комиссии: Тетеникова З.В., Карташова Н.С., Лукьященко С.В., Зацепишина О.М., Лемкина О.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 перекус

Выход по меню (гр.) 70

Фактический выход (гр.) 70

Разница при взвешивании (гр.) –

Наименование блюда Хлеб тминовый

Выход по меню (гр.) 45

Фактический выход (гр.) 45

Разница при взвешивании (гр.) –

Наименование блюда Каша рисовая вегет.

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.)

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объемам заявленным меню

Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается

Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё

Сточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)

Лабораторный журнал готовой продукции имеется/не имеется

Массовые руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Всё очень вкусно.

Подписи комиссии: Тетеникова З.В. [подпись], Карташова Н.С. [подпись], Лукьященко С.В. [подпись], Зацепишина О.М. [подпись], Лемкина О.В. [подпись]

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 21.11.2023

Время проверки 10.40

Состав комиссии: Теменикова З.В., Карташова Н.С., Лукьяненко С.В., Зененкина О.М., Лепина О.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 соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

Наименование блюда Супчик со сметаной (перушиши)

Выход по меню (гр.) 30

Фактический выход (гр.) 30

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный

Выход по меню (гр.) 50

Фактический выход (гр.) 50

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Молоко

Выход по меню (гр.) 220

Фактический выход (гр.) 220

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда

Выход по меню (гр.)

Фактический выход (гр.)

Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Чай с сахаром

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.)

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объемам заявленным в меню

Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается

Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё

Этоточная проба имеется/не имеется (за — (срок хранения 48 часов)

Тракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет

Вкусный завтрак. Дети всё съели.

Члены комиссии:

Теменикова З.В. ИИ

Карташова Н.С. ИИ

Лукьяненко С.В. ИИ

Зененкина О.М. ИИ

Лепина О.В. ИИ

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 27.11.2023

Время проверки 9.40

Состав комиссии: Тетюшкова З.В. Карташова Н.С. Мелеша О.В.
Лукьяненко С.В. Зацепилкина 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 Фрикарельские куриные
Выход по меню (гр.) 105^г соусе (1-й вар.)
Фактический выход (гр.) 105
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.) 174
Фактический выход (гр.) 174
Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Фрукто-чай
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 меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё
- Точная 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.

Всё понравилось. Вкусный завтрак.

Члены комиссии: Тетюшкова З.В. [подпись]
Карташова Н.С. [подпись]
Лукьяненко С.В. [подпись]
Зацепилкина О.М. [подпись]
Мелеша О.В. [подпись]

АКТ
проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 14.12.2023

Время проверки 9.40

Состав комиссии: Тетешенкова З.В., Карташова Н.С., Лепина О.В., Лукьященко С.В., Зацепицина 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 Огурцы со сметаной (порезанными)

Выход по меню (гр.) 21

Фактический выход (гр.) 21

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный

Выход по меню (гр.) 50

Фактический выход (гр.) 50

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Плов уфийский с курицей

Выход по меню (гр.) 230

Фактический выход (гр.) 230

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда

Выход по меню (гр.)

Фактический выход (гр.)

Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Чай с сахаром

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.)

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/не соответствует объемам заявленным меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё
- Сточная проба имеется/не имеется (за — (срок хранения 48 часов)
- Инвентарный 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: Тетешенкова З.В. ТМ
Карташова Н.С. Коф
Лукьященко С.В. Л
Зацепицина О.М. З
Лепина О.В. Л

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 25.12.2023

Время проверки 10.30

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С., Лепина О.В., Лукьяненко 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 Фрикадельки куриные в соусе (1-й вариант)
 Выход по меню (гр.) 105
 Фактический выход (гр.) 105
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный
 Выход по меню (гр.) 25
 Фактический выход (гр.) 25
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Макаронные изделия отварные
 Выход по меню (гр.) 170
 Фактический выход (гр.) 170
 Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Фрукто-чай
 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.)

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объемам заявленным меню

Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается

Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё

Этикетная 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.

Вкусный завтрак. Дети всё съели.

Члены комиссии: Тетюшкова З.В. ТМ
Карташова Н.С. Кар
Лукьяненко С.В. Л
Зацепишина О.М. З
Лепина О.В. Л