

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

Дата проверки 10.01.2024г.

Время проверки 10.25

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С., Лукьяненко С.В., Зацепишина О.М., Меница 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 Бутерброд горячий

Выход по меню (гр.) 75

Фактический выход (гр.) 75

Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Хлеб мясной

Выход по меню (гр.) 36

Фактический выход (гр.) 36

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 (1-й вар)

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 все
- 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.

Дети довольны. Все понравилось.

Члены комиссии:

Тетюшкова З.В.

Карташова Н.С.

Лукьяненко С.В.

Зацепишина О.М.

Меница О.В.

Тт

Карт

Лу

За

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 10.01.2024г.

Время проверки 10.25

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С., Лукьяненко С.В., Зацепина О.И., Мещеряков О.В.

В результате осмотра пищеблока и внешнего вида 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 горючий
 Выход по меню (гр.) 75
 Фактический выход (гр.) 75
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб мясной
 Выход по меню (гр.) 36
 Фактический выход (гр.) 36
 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 (1-й вар.)
 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 все
- Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))
- Бактериальный 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. ТТ
 Карташова Н.С. КН
 Лукьяненко С.В. ЛС
 Зацепина О.И. ОИ
 Мещеряков О.В. МВ

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

Дата проверки 19.01.2024

Время проверки 9.40

Состав комиссии: Тетешкова З.В. Карташова Н.С.
Лукьяненко С.В. Зацепишина О.М. Мещина 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 Мясные тарелки
Выход по меню (гр.) 80 с овощами
Фактический выход (гр.) 80
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный
Выход по меню (гр.) 45
Фактический выход (гр.) 45
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Пюре картофельное
Выход по меню (гр.) 175
Фактический выход (гр.) 175
Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Тай апельсиновой
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 сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Вкусный завтрак. Дети довольны.

Члены комиссии: Тетешкова З.В.
Карташова Н.С.
Лукьяненко С.В.
Зацепишина О.М.
Мещина О.В.

И. Кар.
О. М.
О. В.

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

Дата проверки 20.07.2024
Время проверки 10.25

Состав комиссии: Тетюшкова З.В. Карташова Н.С.

Лукьяненко С.В. Заценкина О.М. Меница 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.одежд.) 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 тушеное в соусе
Выход по меню (гр.) 103
Фактический выход (гр.) 103
Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Каша вязкая (гречневая)
Выход по меню (гр.) 178
Фактический выход (гр.) 178
Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Чай 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 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. ИИ
Карташова Н.С. Каф.
Лукьяненко С.В. И
Заценкина О.М. Офис
Меница О.В. Мен.

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 30.01.2024

Время проверки 9.35

Состав комиссии: Тетюшкова З.В. Карташова Ч.С.

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.одеж.) 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 горький
 Выход по меню (гр.) 75
 Фактический выход (гр.) 75
 Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Каша рисовая вязкая
 Выход по меню (гр.) 185
 Фактический выход (гр.) 185
 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 все
- 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.

Вкусный завтрак. Дети всё съели.

Члены комиссии: Тетюшкова З.В. Тет
Карташова Ч.С. ЧК
Лукьяненко С.В. Л
Защипина О.И. ОИ
Ленина О.В. Л