

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 08.01.2025г.

Время проверки 10³⁰

Состав комиссии: Тетешкова ЗВ, Карташова Н.С.

Билишук Ю.А., Мухомов 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, 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 Фруктовая нарезка
Выход по меню (гр.) 105 (объем)
Фактический выход (гр.) 105
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный
Выход по меню (гр.) 50
Фактический выход (гр.) 50
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша гречневая
Выход по меню (гр.) 170 по-купечески
Фактический выход (гр.) 170
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 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.

Вкусный завтрак! Дети довольны!

Члены комиссии: Тетешкова ЗВ ТМ
Карташова Н.С. д.ф.
Билишук Ю.А. д.ф.
Мухомов С.В. м.
Зацепина О.М. д.ф.

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 17.01.2025г

Время проверки 11:25

Состав комиссии: Тетешкова ЗВ Карташова НС

Белицкая Ю.А. Лукьяненко СВ Зацепилина АМ

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 шарики с овощами
Выход по меню (гр.) 90
Фактический выход (гр.) 90
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный
Выход по меню (гр.) 50
Фактический выход (гр.) 50
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша верная (пшеничная)
Выход по меню (гр.) 160
Фактический выход (гр.) 160
Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Фрукто-гал
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.

Вкуснейший завтрак! Спасибо!

Члены комиссии:

Тетешкова ЗВ
Карташова НС
Белицкая Ю.А.
Лукьяненко СВ
Зацепилина АМ

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 23.01.2025г

Время проверки 1030

Состав комиссии: Тетешкова ЗМ Карташова Н.С.

Белишкая Ю.А. Лукьяненко С.В. Зацепинкина 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 Фруктовая нарезка
Выход по меню (гр.) 105 (сблоки)
Фактический выход (гр.) 105
Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Кисель ягодный
Выход по меню (гр.) 50
Фактический выход (гр.) 50
Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Каша гречневая
Выход по меню (гр.) 170 по-фактически
Фактический выход (гр.) 170
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.)

- 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!

Поембо! Вкусный завтрак.

Члены комиссии: Тетешкова ЗМ Карташова Н.С. Белишкая Ю.А. Лукьяненко С.В. Зацепинкина О.М.

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 28.01.2025г.

Время проверки 11²⁵

Состав комиссии: Метикова З.В. Карташова Г.С.

Билишкая Ю.Н. Лукышико С.В. Зацепишника 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 сардельный

Выход по меню (гр.) 46

Фактический выход (гр.) 70

Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Хлеб пшеничный

Выход по меню (гр.) 36

Фактический выход (гр.) 35

Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Каша рисовая

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 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.)

- 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 сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет!

Очень вкусно! Дети довольны!

Члены комиссии: Метикова ЗВ ГМ
Карташова ГС КШ
Билишкая ЮН БМ
Лукышико СВ Л
Зацепишника ОМ ОМ

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 04.02.2025

Время проверки 10.30

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

Белыкина Ю.Н. Лукьяненко С.В. Зацепилина 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, 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 Суп куриный с овощами (первый)
Выход по меню (гр.) 60
Фактический выход (гр.) 60
Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Плов
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 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 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 сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Вкусный завтрак! Спасибо!

Члены комиссии:

Мещерякова З.В.
Карташова Н.С.
Белыкина Ю.Н.
Лукьяненко С.В.
Зацепилина О.И.

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 11.02.2025

Время проверки 10.30

Состав комиссии: Митинова З.Б., Карташова Н.С.
Белицкая 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 Бургер с курицей
Выход по меню (гр.) 40
Фактический выход (гр.) 40
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный
Выход по меню (гр.) 35
Фактический выход (гр.) 35
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша рисовая 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 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.)

- 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 +8 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: Митинова З.Б. М
Карташова Н.С. Кат.
Белицкая Ю.А. Бел
Лукьяненко С.В. Л
Зацепина О.М. З

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 19 сд. 2025г

Время проверки 11²⁵

Состав комиссии: Метискова З.В. Карташова Н.С.
Белицкая Ю.А. Лукьяненко С.В. Зацепилина 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 горячий
Выход по меню (гр.) 44
Фактический выход (гр.) 47
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша. Дружба
Выход по меню (гр.) 200
Фактический выход (гр.) 200
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.)

Наименование блюда Хлеб пшеничный
Выход по меню (гр.) 25
Фактический выход (гр.) 25
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! Дети довольны.

Члены комиссии: Метискова З.В. М
Карташова Н.С. Коф.
Белицкая Ю.А. Бел
Лукьяненко С.В. Л
Зацепилина О.М. Зац

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 28.02.2025г.

Время проверки 10³⁰

Состав комиссии: Меняева ЗВ Карташова НС
Бешукан ЮА Лукьяшико СВ Заценкина ОМ

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	<u>Мясные шарики с овощами</u>	Наименование блюда	<u>Фрукто-чай</u>
Выход по меню (гр.)	<u>90</u>	Выход по меню (гр.)	<u>200</u>
Фактический выход (гр.)	<u>90</u>	Фактический выход (гр.)	<u>200</u>
Разница при взвешивании (гр.)	<u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.)	<u>—</u>
Наименование блюда	<u>Каша вязкая (пшеничная)</u>	Наименование блюда	
Выход по меню (гр.)	<u>160</u>	Выход по меню (гр.)	
Фактический выход (гр.)	<u>160</u>	Фактический выход (гр.)	
Разница при взвешивании (гр.)	<u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.)	
Наименование блюда	<u>Хлеб пшеничный</u>	Наименование блюда	
Выход по меню (гр.)	<u>50</u>	Выход по меню (гр.)	
Фактический выход (гр.)	<u>50</u>	Фактический выход (гр.)	
Разница при взвешивании (гр.)	<u>—</u>	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. Спасибо!

Члены комиссии: Меняева ЗВ БН
Карташова НС ЗВ
Бешукан ЮА ЗВ
Лукьяшико СВ ЗВ
Заценкина ОМ ЗВ

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 06.03.2025г.

Время проверки 16:30

Состав комиссии: Метелкова ЗИ Карташова НС
Белицкая ЮА Лукьяненко СВ Зацепилина ОМ

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 Фруктовая нарезка
Выход по меню (гр.) 115 (обложки)
Фактический выход (гр.) 115
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлебнычки
Выход по меню (гр.) 38
Фактический выход (гр.) 38
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша гречневая
Выход по меню (гр.) 170 по кн. рецептам
Фактический выход (гр.) 170
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.)

- 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: Метелкова ЗИ НС
Карташова НС Удт
Белицкая ЮА Бел
Лукьяненко СВ Л
Зацепилина ОМ Сфм