

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 01.09.2023г.

Время проверки 9.40

Состав комиссии: Тетимкова З.В., Карташова Н.С., Лукьяненко С.В., Зацепилина О.М., Лепина О.В.

Результаты 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 сеченое (парушички)
 Выход по меню (гр.) 50
 Фактический выход (гр.) 50
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда "Супчик" с овощами
 Выход по меню (гр.) 85
 Фактический выход (гр.) 85
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Макаронные изделия ствариле
 Выход по меню (гр.) 165
 Фактический выход (гр.) 165
 Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Хлеб пшеничный
 Выход по меню (гр.) 45
 Фактический выход (гр.) 45
 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

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

Лабораторный журнал готовой продукции имеется/не имеется

Массовые руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет. Всё понравилось. Дети довольны.

Члены комиссии: Тетимкова З.В. Карташова Н.С.
Лукьяненко С.В. Зацепилина О.М.
Лепина О.В.

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 06.09.2023г.

Время проверки 10.30

Состав комиссии: Теплякова З.В., Карташова Н.С., Лукьяненко С.В., Зацепилина 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 <u>Тиремли (4-й вариант)</u>	Наименование блюда <u>Хлеб пшеничный</u>
Выход по меню (гр.) <u>95</u>	Выход по меню (гр.) <u>32</u>
Фактический выход (гр.) <u>95</u>	Фактический выход (гр.) <u>32</u>
Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>

Наименование блюда <u>Каша овсяная (зрелая)</u>	Наименование блюда
Выход по меню (гр.) <u>185</u>	Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.) <u>185</u>	Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда <u>Фруктовый салат с яблоком</u>	Наименование блюда
Выход по меню (гр.) <u>200</u>	Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.) <u>200</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
- Сметочная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракердажный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Вкусный завтрак. Дети съели всё.

Члены комиссии: Теплякова З.В. ТМ
Карташова Н.С. Н.С.
Лукьяненко С.В. С.В.
Зацепилина О.М. О.М.
Меница О.В. М.В.

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 13.09.2023г.

Время проверки 9:40

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С.,
Мурьянченко 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 Бутерброд горячий
Выход по меню (гр.) 68
Фактический выход (гр.) 68
Разница при взвешивании (гр.) 0

Наименование блюда Хлеб пшеничный
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-вариант)
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

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

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

Бухгалтерский журнал готовой продукции имеется/не имеется

Массовые руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Всё вкусно. Дети всё съели.

Подписи комиссии:

Тетюшкова З.В. [подпись]
Карташова Н.С. [подпись]
Мурьянченко С.В. [подпись]
Зацепишина О.М. [подпись]
Менина О.В. [подпись]

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 18.09.2023

Время проверки 11:25

Состав комиссии: Тетешкова З.В., Карташова Н.С., Лукьяненко С.В., Зацепишина О.М., Меника 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	<u>Фрикадельки куриные</u>	Наименование блюда	<u>Хлеб пшеничный</u>
Выход по меню (гр.)	<u>100 в соусе (14 варедит)</u>	Выход по меню (гр.)	<u>50</u>
Фактический выход (гр.)	<u>100</u>	Фактический выход (гр.)	<u>50</u>
Разница при взвешивании (гр.)	<u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.)	<u>—</u>

Наименование блюда	<u>Макаронные изделия</u>	Наименование блюда	
Выход по меню (гр.)	<u>178</u>	Выход по меню (гр.)	
Фактический выход (гр.)	<u>178</u>	Фактический выход (гр.)	
Разница при взвешивании (гр.)	<u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.)	

Наименование блюда	<u>Фрукто-чай</u>	Наименование блюда	
Выход по меню (гр.)	<u>200</u>	Выход по меню (гр.)	
Фактический выход (гр.)	<u>200</u>	Фактический выход (гр.)	
Разница при взвешивании (гр.)	<u>—</u>	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

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

Санкционный журнал готовой продукции имеется/не имеется

Массовые руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Вкусный завтрак. Дети довольны.

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

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 26.04.2023г.

Время проверки 12⁰⁰

Остав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С., Лукьяненко С.В., Зацепилина О.М., Мещеряков 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, 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 <u>Огурцы свежие (перушины)</u>	Наименование блюда <u>Хлеб пшеничный</u>
Выход по меню (гр.) <u>53</u>	Выход по меню (гр.) <u>50</u>
Фактический выход (гр.) <u>53</u>	Фактический выход (гр.) <u>50</u>
Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>
Наименование блюда <u>Клюб</u>	Наименование блюда
Выход по меню (гр.) <u>200</u>	Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.) <u>200</u>	Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.)
Наименование блюда <u>Чай с сахаром</u>	Наименование блюда
Выход по меню (гр.) <u>200</u>	Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.) <u>200</u>	Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>	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
- Сточная проба имеется/не имеется (за — (срок хранения 48 часов))
- Санкционный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет. Всё понравилось, очень вкусно.

Члены комиссии: Тетюшкова З.В. Карташова Н.С. Лукьяненко С.В. Зацепилина О.М. Мещеряков О.В.

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 05.10.2023

Время проверки 10.30

Состав комиссии: Темникова З.В., Карташова Н.С., Лукьяненко С.В., Зацепишина О.И., Метина 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, 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	<u>Темпидора светлые (перцышиши)</u>	Наименование блюда	<u>Хлеб пшеничный</u>
Выход по меню (гр.)	<u>62</u>	Выход по меню (гр.)	<u>48</u>
Фактический выход (гр.)	<u>62</u>	Фактический выход (гр.)	<u>48</u>
Разница при взвешивании (гр.)	<u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.)	<u>—</u>
Наименование блюда	<u>Пилов из филе птицы</u>	Наименование блюда	
Выход по меню (гр.)	<u>200</u>	Выход по меню (гр.)	
Фактический выход (гр.)	<u>200</u>	Фактический выход (гр.)	
Разница при взвешивании (гр.)	<u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.)	
Наименование блюда	<u>Чай с сахаром</u>	Наименование блюда	
Выход по меню (гр.)	<u>200</u>	Выход по меню (гр.)	
Фактический выход (гр.)	<u>200</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

меню

- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/ съели все
- Сточная проба имеется/не имеется (за — (срок хранения 48 часов))
- Лабораторный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Ответственные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Все понравилось. Вкусный завтрак.

Члены комиссии:

<u>Темникова З.В.</u>	<u>Т.</u>
<u>Карташова Н.С.</u>	<u>К.</u>
<u>Лукьяненко С.В.</u>	<u>Л.</u>
<u>Зацепишина О.И.</u>	<u>З.</u>
<u>Метина О.В.</u>	<u>М.</u>

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 13.10.2023

Время проверки 9.40

Состав комиссии: Темникова З.В., Карташова Н.С., Луньшинко С.В., Зацепишина О.И., 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 <u>Огурцы свежие (порезанные)</u>	Наименование блюда <u>Чай с сахаром</u>
Выход по меню (гр.) <u>48</u>	Выход по меню (гр.) <u>200</u>
Фактический выход (гр.) <u>48</u>	Фактический выход (гр.) <u>200</u>
Разница при взвешивании (гр.) <u>-</u>	Разница при взвешивании (гр.) <u>-</u>
Наименование блюда <u>Емочки с овощами</u>	Наименование блюда <u>Хлеб мясной</u>
Выход по меню (гр.) <u>40</u>	Выход по меню (гр.) <u>50</u>
Фактический выход (гр.) <u>40</u>	Фактический выход (гр.) <u>50</u>
Разница при взвешивании (гр.) <u>-</u>	Разница при взвешивании (гр.) <u>-</u>
Наименование блюда <u>Картофельное пюре</u>	Наименование блюда
Выход по меню (гр.) <u>150</u>	Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.) <u>150</u>	Фактический выход (гр.)
Разница при взвешивании (гр.) <u>-</u>	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
- 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.

Всех доволила, всё съели.

Члены комиссии: Темникова З.В. З.В.
Карташова Н.С. Н.С.
Луньшинко С.В. С.В.
Зацепишина О.И. О.И.
Мещина О.В. О.В.

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 20.10.2023г

Время проверки 9 40

Состав комиссии: Тетменова З.В., Карташова Н.С., Лукьяненко С.В., Зауренкина 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 маффины
 Выход по меню (гр.) 98 с соусом
 Фактический выход (гр.) 98
 Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Котлет паровые
 Выход по меню (гр.) 29
 Фактический выход (гр.) 29
 Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Каша овсяная (творожная)
 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 Салат апельсиновый
 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

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

Санитарный журнал готовой продукции имеется/не имеется

Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Всё исправилось. Очень вкусно.

Члены комиссии: Тетменова З.В. Карташова Н.С. Лукьяненко С.В. Зауренкина О.М. Мещина О.В.

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 25.10.2023

Время проверки 11:00

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С., Лукьяненко С.В., Зауенишина 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 Бутерброд с колбасой
 Выход по меню (гр.) 86
 Фактический выход (гр.) 86
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша пшеничная
 Выход по меню (гр.) 86
 Фактический выход (гр.) 86
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша, Овсянка
 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 маком (10)
 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

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

Санитарный журнал готовой продукции имеется/не имеется

Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет. Всё вкусно. Дети все съели.

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