

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 04.04.2023г.

Время проверки 10.00

Состав комиссии: Тетимова З.В., Карташова И.С., Зацетилма О.М., Лукьянчик С.В., Шенца 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.) 70
 Фактический выход (гр.) 70
 Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Каша рисовая
сладкая
 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 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.
Дети довольны. Всё очень понравилось.

Члены комиссии: Тетимова З.В. ИО
Карташова И.С. Коф
Зацетилма О.М. Офит
Лукьянчик С.В. ИО
Шенца О.В. ИО

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 12.04.2013г.

Время проверки 12.55

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова И.С., Зацепилина О.М., Лукьяненко С.В., 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>Салат, соевый</u> | Наименование блюда <u>Картофель, тушеный с луком</u> |
| Выход по меню (гр.) <u>60</u> | Выход по меню (гр.) <u>150</u> |
| Фактический выход (гр.) <u>60</u> | Фактический выход (гр.) <u>150</u> |
| Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u> | Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u> |

| | |
|--|--|
| Наименование блюда <u>Рассольник Ленинградский</u> | Наименование блюда <u>Мини-пирожки</u> |
| Выход по меню (гр.) <u>200</u> | Выход по меню (гр.) <u>200</u> |
| Фактический выход (гр.) <u>200</u> | Фактический выход (гр.) <u>200</u> |
| Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u> | Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u> |

| | |
|---|--|
| Наименование блюда <u>Котлеты «Класс-супер»</u> | Наименование блюда <u>Хлеб пшеничный</u> |
| Выход по меню (гр.) <u>90</u> | Выход по меню (гр.) <u>30</u> |
| Фактический выход (гр.) <u>90</u> | Фактический выход (гр.) <u>30</u> |
| Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u> | Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u> |

- 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
- 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.

Всё очень понравилось. Дети довольны. Вкусный обед.

Члены комиссии: Тетюшкова З.В. Им
Карташова И.С. Карташ
Зацепилина О.М. Зац
Лукьяненко С.В. Лук
Мещина О.В. Мещ

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 20.04.2023г.

Время проверки 12.55

Состав комиссии: Тетикова З.В., Карташова Н.С., Зацепина О.М., Лукьяненко С.В., 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, 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 Салат, соевый

Выход по меню (гр.) 60

Фактический выход (гр.) 60

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Рис припуск

Выход по меню (гр.) 165

Фактический выход (гр.) 165

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Уши и светлей капуста с картошкой

Выход по меню (гр.) 250

Фактический выход (гр.) 250

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Компот из смеси сухофруктов

Выход по меню (гр.) 200

Фактический выход (гр.) 200

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Куриное филе тушеное в соусе

Выход по меню (гр.) 100

Фактический выход (гр.) 100

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшени.

Выход по меню (гр.) 30

Фактический выход (гр.) 30

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: Замглашій иет. Отшь вкусной обед. Дети довольны.

Члены комиссии: Тетикова З.В. Тет
Карташова Н.С. Карш
Зацепина О.М. Зец
Лукьяненко С.В. Лу
Метина О.В. Мет

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 28.04.2023г.

Время проверки 10.00

Состав комиссии: Тетешкова З.В., Карташова И.С., Зацепицкая О.М., Лукьяненко С.В., Мелица 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 Помидоры свежие (порезанные)
 Выход по меню (гр.) 27
 Фактический выход (гр.) 27
 Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда «Эттики» с овощами
 Выход по меню (гр.) 65
 Фактический выход (гр.) 65
 Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Картофельное пюре
 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.)

- 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
- 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. Всё очень понравилось.

Члены комиссии: Тетешкова З.В. ИИ
Карташова И.С. ИИ
Зацепицкая О.М. ИИ
Лукьяненко С.В. ИИ
Мелица О.В. ИИ

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

Дата проверки 04.05.2023

Время проверки 12.50

Состав комиссии: Тетешкова З.В., Карташова Н.С., Зацепишина О.М., Лукьяненко С.В., 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, 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 Салат "Солнечный"

Выход по меню (гр.) 60

Фактический выход (гр.) 60

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Рис припущенный

Выход по меню (гр.) 165

Фактический выход (гр.) 165

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Шуш из светлой капусты с картошкой

Выход по меню (гр.) 250

Фактический выход (гр.) 250

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша из гречки с маслом

Выход по меню (гр.) 200

Фактический выход (гр.) 200

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Куриное филе тушеное в соусе

Выход по меню (гр.) 100

Фактический выход (гр.) 100

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлебешки

Выход по меню (гр.) 20

Фактический выход (гр.) 20

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))
- Закаражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет. Очень вкусный обед. Дети довольны.

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

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 11.05.2023

Время проверки 10.00

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С., Зацепишча О.М., Лукьященко С.В., 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 Куриное филе тушеное

Выход по меню (гр.) 110 в соусе

Фактический выход (гр.) 110

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный

Выход по меню (гр.) 22

Фактический выход (гр.) 22

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Каша вязкая (чечевица)

Выход по меню (гр.) 180

Фактический выход (гр.) 180

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда

Выход по меню (гр.)

Фактический выход (гр.)

Разница при взвешивании (гр.)

Наименование блюда Фруктовый чай с

Выход по меню (гр.) 200 ед.меню

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
- 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 всё съели.

Члены комиссии: Тетюшкова З.В. ИИ
Карташова Н.С. ИИ
Зацепишча О.М. ИИ
Лукьященко С.В. ИИ
Мещина О.В. ИИ

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 16.05.2023

Время проверки 11.10

Состав комиссии: Теплякова З.В., Карташова Ч.С.

Защепишина О.М., Лукьяненко С.В., 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 Бутерброд горячий

Выход по меню (гр.) 40

Фактический выход (гр.) 40

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеница

Выход по меню (гр.) 30

Фактический выход (гр.) 30

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 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 меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё
- Буточная 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 очень вкусно.

Члены комиссии: Теплякова З.В. ИО
Карташова Ч.С. Карм
Защепишина О.М. офр
Лукьяненко С.В. ЛЗ
Мещина О.В. ЛМ