

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 02.09.2024

Время проверки 10:30

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., 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 Паштет свиной
Выход по меню (гр.) 43 (порция)
Фактический выход (гр.) 43
Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Шницель детский
Выход по меню (гр.) 56
Фактический выход (гр.) 56
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.) 180
Фактический выход (гр.) 180
Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда ствариле
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. Ж
Карташова Н.С. Ж
Белицкая Ю.А. Ж
Лукьяненко С.В. Ж
Зацепина О.М. Ж

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 10.09.2024г.

Время проверки 11:25

Состав комиссии: Тетешкова З.В., Карташова Н.С., Белшукан Ю.А., Лукьянченко 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 Бутерброд герметичный
 Выход по меню (гр.) 65
 Фактический выход (гр.) 65
 Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Каша пшеничная 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 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 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. Спасибо!

Члены комиссии: Тетешкова З.В. Тт
 Карташова Н.С. Карт
 Белшукан Ю.А. Бел
 Лукьянченко С.В. Лу
 Зацепишина О.М. За

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 18.09.2024г.

Время проверки 10³⁰

Состав комиссии: Темникова З.В., Карташова Н.С., Белкина Ю.А., Лукьяненко С.В., Зацепина 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, 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 Бутерброд черничный
 Выход по меню (гр.) 40
 Фактический выход (гр.) 40
 Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный
 Выход по меню (гр.) 30
 Фактический выход (гр.) 30
 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
 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: Темникова З.В. ТМ
Карташова Н.С. Кар
Белкина Ю.А. Бел
Лукьяненко С.В.
Зацепина О.И. Ор

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

Дата проверки 26.09.2024

Время проверки 10³⁰

Состав комиссии: Метикова З.В., Карташова Н.С.,
Белмука Ю.А., Лукьяненко С.В., Зюземина 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 Паштет свиной (перушица)

Выход по меню (гр.) 50

Фактический выход (гр.) 50

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Хлеб пшеничный

Выход по меню (гр.) 200

Фактический выход (гр.) 200

Разница при взвешивании (гр.) —

Наименование блюда Плов из риса и курицы

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.)

- 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
- 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. Спасибо!

Члены комиссии: Метикова З.В. ИМ
Карташова Н.С. ИМ
Белмука Ю.А. ИМ
Лукьяненко С.В. ИМ
Зюземина О.М. ИМ

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 04.10.2024

Время проверки 11²⁵

Состав комиссии: Метикова ЗВ, Карташова Н.С., Белыкина Ю.А., Лукьяненко СВ, 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 <u>Омлет свиные (порционные)</u>	Наименование блюда <u>Чай с сахаром</u>
Выход по меню (гр.) <u>30</u>	Выход по меню (гр.) <u>200</u>
Фактический выход (гр.) <u>30</u>	Фактический выход (гр.) <u>200</u>
Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>	Разница при взвешивании (гр.) <u>—</u>
Наименование блюда <u>«Ежики» с овощами</u>	Наименование блюда <u>Хлеб пшенич.</u>
Выход по меню (гр.) <u>70</u>	Выход по меню (гр.) <u>50</u>
Фактический выход (гр.) <u>70</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.)

- 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. Вкусный завтрак.

Члены комиссии: Метикова ЗВ Ж
Карташова НС Кар
Белыкина ЮА Бел
Лукьяненко СВ Л
Зацепишина ОМ О

АКТ

проверки организации в школьной столовой
МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 10.10.2024

Время проверки 10³⁰

Состав комиссии: Метикова 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 Полмиска овсяная
Выход по меню (гр.) 50
Фактический выход (гр.) 50
Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Мяс. суфле курица
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 Тай 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 сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Вкусный завтрак. Спасибо!

Члены комиссии: Метикова З.В. ИИ
Карташова Н.С. Каф
Белицкая Ю.А. ДИ
Лукьяненко С.В. ИИ
Зацепилина О.М. ОИ

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 16.10.2024

Время проверки 10.30

Состав комиссии:

Меншикова З.В., Карташова Н.С.,
Белицкая Ю.А., Лукьяненко С.В., Зацетлима 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 черничный
Выход по меню (гр.) 70
Фактический выход (гр.) 70
Разница при взвешивании (гр.) -

Наименование блюда Хлеб пшеничный
Выход по меню (гр.) 30
Фактический выход (гр.) 30
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
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.

Очень вкусно. Репиз довальш.
Члены комиссии: Меншикова З.В. И
Карташова Н.С. Каф.
Белицкая Ю.А. Бед
Лукьяненко С.В. И
Зацетлима О.М. Офис

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 24.10.2024

Время проверки 11.25

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

Билицкая 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 рыявлено/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 Пеницилл светлый
 Выход по меню (гр.) 50 (перезаменил)
 Фактический выход (гр.) 50
 Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда Плов из риса с курицей
 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 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Спасибо! Вкусный завтрак.

Члены комиссии: Тетюшкова З.В. ТТ
Карташова Н.С. Наф.
Билицкая Ю.А. Бил
Лукьяненко С.В. Л
Зацепилина О.М. ОМ