

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 02.09.2024

Время проверки 10³⁰

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С.,
Белишкая 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 старики
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. Карташова Н.С.
Белишкая Ю.А. Лукьяненко С.В.
Зацепина О.М.

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 10.09.2024г.

Время проверки 11:25

Состав комиссии: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С.,
Белицкая Ю.А., Лукьяненко 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, 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 зерновой

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

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.

Вкусный завтрак. Спасибо!

Члены комиссии:

Тетюшкова З.В. ТТ
Карташова Н.С. Кар
Белицкая Ю.А. Бел
Лукьяненко 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: Тетюшкова З.В., Карташова Н.С.

Белишкая Ю.А., Лукьяненко С.В., Зацепинина 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 корочный

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: Тетюшкова З.В. Карташова Н.С.

Белишкая Ю.А. Лукьяненко С.В.

Зацепинина О.И.

О.И.

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 26.09.2024

Время проверки 10³⁰

Состав комиссии: Метлицкова З.В., Карташова Н.С.,
Белицкая Ю.А., Лукьяненко С.В., Заципенкина 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 Полдник светлый

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 сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Вкусный завтрак. Спасибо!

Члены комиссии:

Метлицкова З.В. М
Карташова Н.С. Кар.
Белицкая Ю.А. Бел
Лукьяненко С.В. Л
Заципенкина О.М. З

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 04.10.2024

Время проверки 11²⁵

Состав комиссии: Метикова ЗВ, Карташова Н.С.,
Белицкая Н.А., Лукьяненко СВ, Зацепинича 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</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 Н.С. Кар
Белицкая Н.А. Бел
Лукьяненко СВ Л
Зацепинича О.М. О

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 10.10.2024

Время проверки 10³⁰

Состав комиссии: Метиекова 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 Полливерн шведские
Выход по меню (гр.) 50 (перушиши)
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 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.)

- 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. Спасибо!

Члены комиссии:

Метиекова З.В. ИМ
Карташова Н.С. Кар.
Белицкая Ю.А. Бел.
Лукьяненко С.В. Л.
Зацепилина О.М. оф.

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., Зацетинская 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.) 40
Фактический выход (гр.) 40
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 молоком
Выход по меню (гр.) 200
Фактический выход (гр.) 200
Разница при взвешивании (гр.) —

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

Наименование блюда
Выход по меню (гр.)
Фактический выход (гр.)
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. Дети довольны.

Члены комиссии: Меншикова З.В. Карташова Н.С. Белицкая Ю.А. Лукьяненко С.В. Зацетинская О.М.

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 24.10.2024

Время проверки 11.25

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

Билинская 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 Пенирора светие
Выход по меню (гр.) 50 (перешли)
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 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.

Спасибо! Вкусный завтрак.

Члены комиссии: Меншикова З.В. М
Карташова Н.С. Н
Билинская Ю.А. Б
Лукьяненко С.В. Л
Зацепилина О.М. З

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой
в МОАУ «СОШ № 84»

Основание проверки: Проверка школьной столовой
(наименование образовательной организации)
Комиссия в составе: родители, 3 чел.
Председатель комиссии: Витрицкая Т.С.
Члены комиссии: Шесарева С.В., Макашова Г.Н.

В присутствии: ЗР по ВР Тенишковой З.В.
ссу. пед. Зюземиной В.М.
составили настоящий проверочный лист о том, что «6» ноября 2024г. в 1 смену.
на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	119	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	506	г
Общая масса несъеденной пищи	2,4	кг
Индекс несъедаемости	4,0	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: Витрицкая Т.С.
Шесарева С.В.
Макашова Г.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шушмелица Н.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « »
 20 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой
в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: Проверка школьной столовой
Комиссия в составе: родители, 3 чел
Председатель комиссии: Витрицкая Т.С.
Члены комиссии: Белодуркина Р.А., Макашова Г.А.

В присутствии: ЗВ по ВР Тетюковой З.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что «11» ноября 2014 г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	128	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	2,7	кг
Индекс несъеданности	4,2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: Витрицкая Т.С. [подпись]
Белодуркина Р.А. [подпись]
Макашова Г.А. [подпись]

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шумилов Н.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «__»
20__ г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: Проверка школьной столовой

Комиссия в составе: родители, 3 чел.

Председатель комиссии: Тришук М.С.

Члены комиссии: Макашова Г.А., Сидоренко А.Н.

В присутствии: ЗЯ по ВР Метликовой З.В.

суд. пед. Зайцевичевой О.М.

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» ноября 2014 г. в 1 смену на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>116</u>	чел.
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>500</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>2,5</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>4,3</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: Тришук М.С.

Макашова Г.А.

Сидоренко А.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шушмелина Н.И.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « » 20 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: проверка школьной столовой
 Комиссия в составе: родители, 3 чел.
 Председатель комиссии: Волпринская М.С.
 Члены комиссии: Шесарика С.В., Сиренико Н.Н.

В присутствии ЗЯ по ЮР Битникова З.Н.
сов. пер. Зацепишиной О.Н.

составили настоящий проверочный лист о том, что «25» июле 2024 г. в 1 смену на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	108	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	500	г
Общая масса несъеденной пищи	2,2	кг
Индекс несъеданности	4,1	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: Волпринская М.С.
Шесарика С.В.
Сиренико Н.Н.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шушмелина Н.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « »
20 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: проверка школьной столовой
Комиссия в составе: родители, 3 чел
Председатель комиссии: Витрицкая Т.С.
Члены комиссии: Белодуркина Р.А., Иссарова С.В.

В присутствии ЗД по ВР Метликовой З.В.
соу. пер. Золотенкиной О.М.
составили настоящий проверочный лист о том, что «03» декабря 2024г. в 1 смену,
на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>109</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>500</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>1,9</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>35</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии: Витрицкая Т.С.
Белодуркина Р.А.
Иссарова С.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шушмелина Н.Т.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « »
 20 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: проверка школьной столовой

Комиссия в составе: родители, 3 чел.

Председатель комиссии Витрицкая Т.С.

Члены комиссии Махачова Г.А., Сисарева С.В.

В присутствии ЗЯ по ВР Метлицкой З.В.

соу. пед. Зацепицкой О.И.

составили настоящий проверочный лист о том, что «13» декабря 2024 г. в 1 смену на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>117</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>500</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>2,4</u>	кг
Индекс несъедаетости	<u>4,1</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Витрицкая Т.С.
Махачова Г.А.
Сисарева С.В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шушмина Н.Ф.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « » 20 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: проверка школьной столовой

Комиссия в составе: родители, 3 чел.

Председатель комиссии Витрицкая М.С.

Члены комиссии Макашова Г.А., Володуркина Р.А.

В присутствии ЗЯ по ВР Метлицкой ЗЯ

соу. псу. Золотенковой О.И.

составили настоящий проверочный лист о том, что «19» декабря 2024 г. в 1 смену, на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	<u>121</u>	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	<u>500</u>	г
Общая масса несъеденной пищи	<u>2,5</u>	кг
Индекс несъедаемости	<u>4,1</u>	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Витрицкая М.С.
Макашова Г.А.
Володуркина Р.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шушмина Н.П.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « » 20 г.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
в МОАУ «СОШ № 84»

(наименование образовательной организации)

Основание проверки: проверка школьной столовой
Комиссия в составе: родители, 3 чел.
Председатель комиссии: Витрицкая Т.С.
Члены комиссии: Сидеренко Н.Н., Болотуркина Р.А.

В присутствии ЗД по ВР Метликовой З.В.
соч. уч. Зюземиной О.М.
составили настоящий проверочный лист о том, что «27» декабря 2024 г. в 1 смену,
на 1 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	119	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	520	г
Общая масса несъеденной пищи	2,5	кг
Индекс несъедаемости	4,2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Витрицкая Т.С.
Сидеренко Н.Н.
Болотуркина Р.А.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: Шушмелина Н.И.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « »
 20 г.

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 08.01.2025г.

Время проверки 10³⁰

Состав комиссии: Тетешкова ЗВ, Карташова Н.С.

Билинская Ю.А., Мухомово СВ, 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, 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.
Билинская Ю.А. д.ф.
Мухомово СВ м
Зацепилина 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.

Белицкая 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 (сблюдки)
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!

Намного! Вкусный завтрак.

Члены комиссии: Тетешкова ЗМ Карташова Н.С. Белицкая 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. Лукенишко 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 сардель

Выход по меню (гр.) 46

Фактический выход (гр.) 70

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

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 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! Дети довольны!

Члены комиссии: Метикова ЗВ ГМ
Карташова ГС КМ
Билишкая ЮН ЗМ
Лукенишко СВ Л
Зацепилина ОМ ОМ

АКТ

проверки организации в школьной столовой

МОАУ «СОШ № 84»

Дата проверки 04.02.2025

Время проверки 10.30

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

Белыкина Ю.А. 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:

Меншикова З.В.
Карташова Н.С.
Белыкина Ю.А.
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 Бутерброд куриный
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
Бешука ЮА Лукьянчикова СВ Зацепина 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
Бешука ЮА ЗВ
Лукьянчикова СВ ЗВ
Зацепина 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 Хлебнышечный
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 Зав
Белицкая ЮА Зав
Лукьяненко СВ Зав
Зацепилина ОМ Зав