

**Акт
 проверки организации питания в школьной столовой
 МБОУ «СОШ №52»**

Дата проверки 30.09

Время проверки 9.04.

Состав комиссии: Аромашова Н.А (сов. инспектор)
Филиппова А.С (т.н. в.д. педагог)

- 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 выявлено/не выявлено
 - чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Хлебная лепешка</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	
2	<u>Ванушка картофельная</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	
3	<u>Пюре из картофеля</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
4	<u>Хлеб гр.- пшеничный</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	
5	<u>Молоко обезжиренное (не проб.)</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
6				

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню не выявлено

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё
- суточная проба имеется/не имеется
- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет

Члены комиссии: [Подпись] Аромашова Н.А
[Подпись] Филиппова А.С

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ №52»**

Дата проверки 3.10.2022

Время проверки 9:26

Состав комиссии: Восталева Н.А. (сод. персонал)
Трейс Н.В. (дир. пищебл.)

- 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 выявлено/не выявлено
 - чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Булочки с вареной начинкой</u>	<u>30/10</u>	<u>30/10</u>	
2	<u>Пирожки с мясом</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
3	<u>Салат из овощей (с кр. свекл.)</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
4	<u>Котлетки из фарша</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
5	<u>Пюре картофельное</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	
6	<u>Макароны отваренные (с соусом)</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё
- суточная проба имеется/не имеется
- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке:

нет замечаний

Члены комиссии:

Восталева Н.А. Трейс Н.В.

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ №52»**

Дата проверки 12.10.22

Время проверки 13.12

Состав комиссии: Котляева Н.В. (сог. мф.)

Волосов Е.Е. (20 класс)

- 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 выявлено/не выявлено
 - чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Шпа по Гурьевой со сметаной</u>	<u>205</u>	<u>205</u>	
2	<u>Пюре с соусом</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	
3	<u>Картофель пюре</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	
4	<u>Кисель персиковый / лимонный</u>	<u>35/25</u>	<u>35/25</u>	
5	<u>Кисель Вишневый</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
6	<u>Салат фруктовый 1/1 (ш. проб.)</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню _____

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается

- качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё

- суточная проба имеется/не имеется

- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

- классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке:

нет замечаний

Члены комиссии:

Котляева Н.В.
Волосов Е.Е.

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ №52»**

Дата проверки 13.10.2022

Время проверки 13:15

Состав комиссии: Григорьев Н.В. (26 класс)
Волосова Н.В. (сап. персонал)

- 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 выявлено/не выявлено
 - чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с бобов. и грибами	200/20	200/20	
2	Пюре картофельное	100	100	
3	Каша гречневая с овощами	150	150	
4	Картофель с грибами	220/15	220/15	
5	Молоко жир. 3,5%	80	80	
6	Молоко обезжиренное в/б. (на проб.)	200	200	

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню не соответствуют (меньше плановых)

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё
- суточная проба имеется/не имеется
- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке:

нет замечаний

Члены комиссии:

Волосова Н.В.
Григорьев Н.В.

Григорьев Н.В.

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ №52»**

Дата проверки 28.10.22

Время проверки 13:23

Состав комиссии: Ромашова Н.А. (с/п. пр.)

Суркова - Курас Д.П. (д/з и ф. пр.)

- 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 выявлено/не выявлено
 - чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Суп картофельный</u>	<u>15</u>	<u>15</u>	
2	<u>Суп пюре из картофеля с овощами</u>	<u>200/100</u>	<u>200/100</u>	
3	<u>Мясо тушеное в томате с морковью</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	
4	<u>Макаронная заправка</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	
5	<u>Рис с мясом /мешочком</u>	<u>20/30</u>	<u>20/30</u>	
6	<u>Мясное обжаренное (с/п пр.)</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню _____

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё
- суточная проба имеется/не имеется
- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет

Члены комиссии:

Суркова - Курас Д.П.
Ромашова Н.А.

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ №52»**

Дата проверки 22.11.2022

Время проверки 9:40

Состав комиссии: Колесова О.В. (за столом)
Колесова Н.В. (согласно)

- 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 выявлено/не выявлено
 - чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Сыр порционный</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	
2	<u>Винегрет с картофелем и мясом</u>	<u>220/10</u>	<u>220/10</u>	
3	<u>Салат фруктовый 1/2 (не проб.)</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
4	<u>Пудинг из творога / вареники</u>	<u>20/20</u>	<u>20/20</u>	
5	<u>Творог ванильный. 1/2 порции</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
6				

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё
- суточная проба имеется/не имеется
- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке:

нет замечаний

Члены комиссии:

✓ Колесова О.В.
Колесова Н.В.

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ №52»**

Дата проверки 2.12.21
 Время проверки 13:11
 Состав комиссии: Косырева Н.Ф. (соп. пер.)
Образова Н.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 выявлено/не выявлено
 - чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Тассоломек Александровский со сметаной</u>	<u>200/5</u>	<u>200/5</u>	
2	<u>Риса запеченная с овощами (мискинг)</u>	<u>120</u>	<u>120</u>	
3	<u>Картофельная пюре</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	
4	<u>Чай в сахарном и молочном</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
5	<u>Чай молочный</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	
6	<u>Чай фр. молочный</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню _____

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё
- суточная проба имеется/не имеется
- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке:

Молочная (пюре)

Члены комиссии:

Косырева Н.Ф. Образова Н.В.

Косырева Н.Ф. Образова Н.В.

Административный контроль за организацией питания

АКТ № 1

МБОУ г.Кургана «СОШ №52»

от 16.11.2022 года

Комиссия в составе:

Воронинская Е.А.

Роман Д.С.

Александров Н.Н.

составили настоящий акт в том, что 16.11.22 в МБОУ, комн. 524

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	соответствует норм
Весовое соответствие блюд	соответствует норм
Вкусовые качества готового блюда	
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:

Все блюда приготовлены в столовой согласно утвержденному меню, с соблюдением санитарных требований

Анализ качества питания детей начальной школы по показателю несъеданности приготовленных блюд:

%	Результаты контроля – удельный вес несъеденной пищи	
	завтрак	обед
	15 кл. - завтрак - 9,5%	10 кл. завтрак - 11,5%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Улучшить санитарные условия в столовой с регулярной уборкой
- 2) Улучшить качество мяса, с полкой нарезать мясные продукты
- 3)

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством

Подпись
подпись

Н.Т. Воронинская
ФИО

Комиссия с актом ознакомлена:

Подпись Воронинская Е.А.
Подпись Роман Д.С.
Подпись Александров Н.Н.

2023/6/19 10:27

Акт
 проверки организации питания в школьной столовой
 МБОУ «СОШ №52»

Дата проверки 19.04.23

Время проверки 0.00

Состав комиссии: Востарова Н.А., соуч. персонал

Третьяков А.В., родители 4Б и 4Б2

- 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 выявлено/не выявлено
 - чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Пюре картофельное с маслом</u>	<u>30/5/15</u>	<u>30/5/15</u>	—
2	<u>Каша манная рисовая с маслом</u>	<u>160/10</u>	<u>160/10</u>	—
3	<u>Салат фруктовый 1/п</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	—
4	<u>Котлетки мясные на масле</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	—
5	<u>Мед лимон натуральный</u>	<u>25</u>	<u>25</u>	=
6				

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню _____

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- качество питания — много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё
- суточная проба приведена/не имеется
- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет.

Члены комиссии

Третьякова

Востарова Н.А.

**Акт
 проверки организации питания в школьной столовой
 МБОУ «СОШ №52»**

Дата проверки 7 05 23

Время проверки _____

Состав комиссии:

Васильева Н.А.
Пуршова Д.С., 18

- 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 выявлено/не выявлено
 - чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Филе курицы жареная</u>	<u>60/50</u>	<u>60/50</u>	
2	<u>Макарон отварен</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	
3	<u>Варенье с сахаром</u>	<u>200/10</u>	<u>206/10</u>	
4	<u>Фрукт консервированный</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	
5				
6				

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню _____

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё
- суточная проба имеется/не имеется
- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет

Члены комиссии:

Васильева Н.А.
Пуршова Д.С.

2023/6/19 10:31

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ №52»**

Дата проверки 18.01.2023

Время проверки 9:30

Состав комиссии: Костяев Н. В., соуч. проф.
Степанов Д. Н., проф. Т. А. Л.

- 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 выявлено/не выявлено
 - чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Филе курицы <u>Кремлевская</u>	60/50	60/60	
2	Макарон <u>оваренные</u>	100	100	
3	Пюре <u>с картошкой</u>	100	100	
4	Желе <u>лимонное</u>	30	30	
5				
6				

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню _____

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё
- суточная проба имеется/не имеется
- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет

Члены комиссии:

Н. В. Костяев
Д. Н. Степанов

2023/6/19 10:30

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ №52»**

Дата проверки 22.12.22

Время проверки 9:23

Состав комиссии:

Асеева Н.В., соуч. пер.
Дресвява О.Ю., проф. ЧА Ч.

- 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 выявлено/не выявлено
 - чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Паштет куриный Петитос	60/50	60/50	
2	Макарон отварен	150	150	
3	Каша с сахаром	200/10	200/10	
4	Паштет мясной	40	40	
5				
6				

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё
- суточная проба имеется/не имеется
- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет

Члены комиссии:

Дресвява О.Ю.

Асеева Н.В.

2023/6/19 10:30

**Акт
 проверки организации питания в школьной столовой
 МБОУ «СОШ №52»**

Дата проверки 15.12.22

Время проверки 9:30

Состав комиссии: Котлякова Н.В., зав. каф.

(Муромов Н.В.)

Червова Е.В. / ЧМ.

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 выявлено/не выявлено
- чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- меню соответствует/не соответствует примерному меню
- вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Бургер с сыром и ветчиной	30/10	30/10	
2	Пирог с сыром и ветчиной	225/10	225/10	
3	Чай в сахарном и медовом	200	200	
4	Кефир фр. обезжиренный	25	25	
5				
6				

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню _____

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается

-качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё

-суточная проба имеется/не имеется

- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

-классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет

Члены комиссии:

Муромов Н.В.

Червова Е.В.

2023/6/19 10:30

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ №52»**

Дата проверки 2.03.23

Время проверки 13.10

Состав комиссии: Доржиева Н.В., соуч. пер
Соловьев С.В., в.з.

- 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 выявлено/не выявлено
 - чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям с заманчив

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Теряч и сметане соусом с картошкой</u>	<u>200 / 15</u>	<u>200 / 15</u>	
2	<u>Мясное суфле в тч. соусе</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	
3	<u>Макаронное блюдо</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	
4	<u>Чай с сахаром и лимонными</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
5	<u>Каша манная</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	
6				

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню _____

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё
- суточная проба имеется/не имеется
- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке:

Максимально

Члены комиссии:

Соловьев С.В. ✓ Соловьев
Доржиева Н.В. ✓ Доржиева

2023/6/19 10:31

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «СОШ №52»**

Дата проверки 9.02.23
 Время проверки 11.40
 Состав комиссии: Козина Н.В., зав. пер.
Александр М.В., бухгалтер 36 н.

- 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 выявлено/не выявлено
 - чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - меню соответствует/не соответствует примерному меню
 - вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Равашки (со сметаной) Ленивые вареники	200/5	200/5	
2	Рыба запеченная Сельдь	120	120	
3	Рис припущенный	100	100	
4	Паштет из индейки	200	200	
5	Каша манная /творожок	20 /30	20 /30	
6				

- объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню _____

- соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели больше половины/съели всё
- суточная проба имеется/не имеется
- бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся

Замечания и рекомендации по проверке:

нет замечаний

Члены комиссии:

Акт Александр М.В.
Козина Н.В.