

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 18

Дата проверки: 3.10.2024.

Время проверки: 8³⁵

Состав комиссии:

Ложманова Г.С., Захарова Ю.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	соблюдается ✓	не соблюдается
Нарушений в зале столовой	выявлено	не выявлено ✓
Чистота, целостность столовых приборов соответствует норме	соответствует ✓	не соответствует
Соответствует ли меню примерному двухнедельному меню	соответствует ✓	не соответствует
Соответствует ли школьное меню нормам здорового питания	соответствует ✓	не соответствует

Контрольное взвешивание готовой продукции:

Наименование блюда Мороженое заварное Наименование блюда _____
 Выход меню (гр.) _____ Выход меню (гр.) _____
 Фактический выход (гр.) _____ Фактический выход (гр.) _____
 Разница при взвешивании _____ Разница при взвешивании _____

Наименование блюда _____ Наименование блюда _____
 Выход меню (гр.) _____ Выход меню (гр.) _____
 Фактический выход (гр.) _____ Фактический выход (гр.) _____
 Разница при взвешивании (гр.) _____ Разница при взвешивании (гр.) _____

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке	соответствуют объемам, заявленным в меню ✓	не соответствуют объемам, заявленным в меню
Столы, тарелки	чистые, без сколов ✓	грязные, есть сколы
Накрытие столов	до начала перемены ✓	во время перемены
Соблюдение температурного режима	соблюдается ✓	не соблюдается
Качество питания	съели более половины / съели все ✓	много блюд осталось не тронутым
Контрольное блюдо	имеется ✓	не имеется
Бракеражный журнал готовой продукции	имеется ✓	не имеется
Классные руководители	сопровожают учащихся на обед ✓	не сопровождают учащихся на обед

Предложения и замечания по проверке:

Все отлично замочили кет.

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

Г.С. Ложманова Ю.А. Захарова

С актом комиссии ознакомлена:

зав. производством Н.М. Головина

India

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 18

Дата проверки: 03.10

Время проверки: 13.00

Состав комиссии: Жасарлима О.А., Лахматова Ш.С., Захаров Н.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовые блюда установлено следующее:

Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	<u>соблюдается</u>	не соблюдается
Нарушений в зале столовой	<u>выявлено</u>	<u>не выявлено</u>
Чистота, целостность столовых приборов соответствует норме	<u>соответствует</u>	не соответствует
Соответствует ли меню примерному двухнедельному меню	<u>соответствует</u>	не соответствует
Соответствует ли школьное меню нормам здорового питания	<u>соответствует</u>	не соответствует

Контрольное взвешивание готовой продукции:

Наименование блюда Суп из овощей Наименование блюда Щи из свеклы
 Выход меню (гр.) _____ Выход меню (гр.) _____
 Фактический выход (гр.) _____ Фактический выход (гр.) _____
 Разница при взвешивании _____ Разница при взвешивании _____

Наименование блюда Дыня Наименование блюда _____
 Выход меню (гр.) _____ Выход меню (гр.) _____
 Фактический выход (гр.) _____ Фактический выход (гр.) _____
 Разница при взвешивании (гр.) _____ Разница при взвешивании (гр.) _____

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке	<u>соответствуют объемам, заявленным в меню</u>	не соответствуют объемам, заявленным в меню
Столы, тарелки	<u>чистые, без сколов</u>	грязные, есть сколы
Накрытие столов	<u>до начала перемены</u>	во время перемены
Соблюдение температурного режима	<u>соблюдается</u>	не соблюдается
Качество питания	<u>съели более половины / съели все</u>	много блюд осталось не тронутым
Контрольное блюдо	<u>имеется</u>	не имеется
Бракеражный журнал готовой продукции	<u>имеется</u>	не имеется
Классные руководители	<u>сопровождают учащихся на обед</u>	не сопровождают учащихся на обед

Предложения и замечания по проверке:

замечаний нет

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

(Подписи членов комиссии)

С актом комиссии ознакомлена:

зав. производством Н.М. Головина

(Подпись зав. производством)

India

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 18

Дата проверки: 09.10.14г.

Время проверки: 8.35.

Состав комиссии: Мусилов Кристиан, 1 В класс
Сахаров ИИ (директор школы)

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	соблюдается	не соблюдается
Нарушений в зале столовой	выявлено	не выявлено
Чистота, целостность столовых приборов соответствует норме	соответствует	не соответствует
Соответствует ли меню примерному двухнедельному меню	соответствует	не соответствует
Соответствует ли школьное меню нормам здорового питания	соответствует	не соответствует

Контрольное взвешивание готовой продукции:

Наименование блюда: каша овсяная

Наименование блюда: бутерброд с колбасой

Выход меню (гр.)

Выход меню (гр.)

Фактический выход (гр.)

Фактический выход (гр.)

Разница при взвешивании

Разница при взвешивании

Наименование блюда: чай

Наименование блюда: суп

Выход меню (гр.)

Выход меню (гр.)

Фактический выход (гр.)

Фактический выход (гр.)

Разница при взвешивании (гр.)

Разница при взвешивании (гр.)

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке	соответствуют объемам, заявленным в меню	не соответствуют объемам, заявленным в меню
Столы, тарелки	чистые, без сколов	грязные, есть сколы
Накрытие столов	до начала перемены	во время перемены
Соблюдение температурного режима	соблюдается	не соблюдается
Качество питания	съели более половины / съели всё	много блюд осталось не тронутым
Контрольное блюдо	имеется	не имеется
Бракеражный журнал готовой продукции	имеется	не имеется
Классные руководители	сопровождают учащихся на обед	не сопровождают учащихся на обед

Предложения и замечания по проверке:

Мусилов Кристиан

И.И. Сахаров (директор школы)
Сахаров ИИ

Комиссия, в составе с актом ознакомлены:

С актом комиссии ознакомлена:

зав. производством Н.М. Головина

India

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 18

Дата проверки: 10.10.24

Время проверки: 8:35

Состав комиссии: Ермакова Татьяна Александровна
Захарова Ю.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	соблюдается ✓	не соблюдается
Нарушений в зале столовой	выявлено	не выявлено ✓
Чистота, целостность столовых приборов соответствует норме	соответствует ✓	не соответствует
Соответствует ли меню примерному двухнедельному меню	соответствует ✓	не соответствует
Соответствует ли школьное меню нормам здорового питания	соответствует ✓	не соответствует

Контрольное взвешивание готовой продукции:

Наименование блюда: супы

Наименование блюда: пюре

Выход меню (гр.) 80

Выход меню (гр.) 160

Фактический выход (гр.) 80

Фактический выход (гр.) 160

Разница при взвешивании

Разница при взвешивании

Наименование блюда: салат

Наименование блюда: борщ

Выход меню (гр.) 200

Выход меню (гр.) 31

Фактический выход (гр.) 200

Фактический выход (гр.) 31

Разница при взвешивании (гр.)

Разница при взвешивании (гр.)

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке	соответствуют объемам, заявленным в меню	не соответствуют объемам, заявленным в меню
Столы, тарелки	чистые, без сколов	грязные, есть сколы
Накрытие столов	до начала перемены	во время перемены
Соблюдение температурного режима	соблюдается	не соблюдается
Качество питания	съели более половины / съели все	много блюд осталось не тронутым
Контрольное блюдо	имеется	не имеется
Бракеражный журнал готовой продукции	имеется	не имеется
Классные руководители	сопровождают учащихся на обед	не сопровождают учащихся на обед

Предложения и замечания по проверке:

Нет замечаний, очень вкусно.

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

Ермакова Татьяна Александровна

С актом комиссии ознакомлена:

зав. производством Н.М. Головина

Татьяна

India

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 18

Дата проверки: 10.10.24

Время проверки: 14:30

Состав комиссии:

Гривина Т.А. (И.О.) Захарова Ю.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	<u>соблюдается</u>	не соблюдается
Нарушений в зале столовой	<u>выявлено</u>	не выявлено
Чистота, целостность столовых приборов соответствует норме	<u>соответствует</u>	не соответствует
Соответствует ли меню примерному двухнедельному меню	<u>соответствует</u>	не соответствует
Соответствует ли школьное меню нормам здорового питания	<u>соответствует</u>	не соответствует

Контрольное взвешивание готовой продукции:

Наименование блюда суп гороховый

Наименование блюда плов с свининой

Выход меню (гр.) 250

Выход меню (гр.) 250

Фактический выход (гр.) 268

Фактический выход (гр.) 258

Разница при взвешивании

Разница при взвешивании

Наименование блюда салат

Наименование блюда котлет.

Выход меню (гр.) 148

Выход меню (гр.) 200

Фактический выход (гр.) 182

Фактический выход (гр.) 200

Разница при взвешивании (гр.)

Разница при взвешивании (гр.)

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке	<u>соответствуют объемам, заявленным в меню</u>	не соответствуют объемам, заявленным в меню
Столы, тарелки	<u>чистые, без сколов</u>	грязные, есть сколы
Накрытие столов	<u>до начала перемены</u>	во время перемены
Соблюдение температурного режима	<u>соблюдается</u>	не соблюдается
Качество питания	<u>съели более половины / съели всё</u>	много блюд осталось не тронутым
Контрольное блюдо	<u>имеется</u>	не имеется
Бракеражный журнал готовой продукции	<u>имеется</u>	не имеется
Классные руководители	<u>сопровождают учащихся на обед</u>	не сопровождают учащихся на обед

Предложения и замечания по проверке:

замечаний нет

Комиссия, в составе с актом ознакомлены:

Гривина Т.А. Захарова Ю.А.

С актом комиссии ознакомлена:

зав. производством Н.М. Головина

Гривина Т.А.

India

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 18

Дата проверки: 9:30 15 ок. 2021г.

Время проверки: 9:30

Состав комиссии:

Самочкина Ф.С., 5 В, Захарова Ю.А. (руководит.)

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	<u>соблюдается</u>	не соблюдается
Нарушений в зале столовой	<u>выявлено</u>	<u>не выявлено</u>
Чистота, целостность столовых приборов соответствует норме	<u>соответствует</u>	не соответствует
Соответствует ли меню примерному двухнедельному меню	<u>соответствует</u>	не соответствует
Соответствует ли школьное меню нормам здорового питания	<u>соответствует</u>	не соответствует

Контрольное взвешивание готовой продукции:

Наименование блюда: пюре
 Выход меню (гр.): _____
 Фактический выход (гр.): _____
 Разница при взвешивании: _____

Наименование блюда: ежики
 Выход меню (гр.): _____
 Фактический выход (гр.): _____
 Разница при взвешивании: _____

Наименование блюда: чай
 Выход меню (гр.): _____
 Фактический выход (гр.): _____
 Разница при взвешивании (гр.): _____

Наименование блюда: _____
 Выход меню (гр.): _____
 Фактический выход (гр.): _____
 Разница при взвешивании (гр.): _____

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке	<u>соответствуют</u> объемам, заявленным в меню	не соответствуют объемам, заявленным в меню
Столы, тарелки	<u>чистые, без сколов</u>	грязные, есть сколы
Накрытые столов	<u>до начала перемены</u>	во время перемены
Соблюдение температурного режима	<u>соблюдается</u>	не соблюдается
Качество питания	<u>съели более половины / съели всё</u>	много блюд осталось не тронутым
Контрольное блюдо	<u>имеется</u>	не имеется
Бракеражный журнал готовой продукции	<u>имеется</u>	не имеется
Классные руководители	<u>сопровождают учащихся на обед</u>	не сопровождают учащихся на обед

Предложения и замечания по проверке:

По возможности добавить овощи (свежие) в рацион, но нет сигарет на столах

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Ю.А. Захарова

С актом комиссии ознакомлена:

заб. производством Н.М. Головина

Ф.С. Самочкина

Ю.А.

India

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 18

Дата проверки: 25.10.24

Время проверки: 14:39

Состав комиссии:

Луздина А.В., Терентьева О.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	соблюдается ✓	не соблюдается
Нарушений в зале столовой	выявлено ✓	не выявлено
Чистота, целостность столовых приборов соответствует норме	соответствует ✓	не соответствует
Соответствует ли меню примерному двухнедельному меню	соответствует ✓	не соответствует
Соответствует ли школьное меню нормам здорового питания	соответствует ✓	не соответствует

Контрольное взвешивание готовой продукции:

Наименование блюда Суп Рассольник

Наименование блюда каша гречневая

Выход меню (гр.) 250 гр

Выход меню (гр.) 180/100

Фактический выход (гр.) 250 гр

Фактический выход (гр.) 180/100

Разница при взвешивании —

Разница при взвешивании —

Наименование блюда Фарш с узиндой

Наименование блюда Каша манная

Выход меню (гр.) 100

Выход меню (гр.) 250 гр

Фактический выход (гр.) 100

Фактический выход (гр.) 250 гр

Разница при взвешивании (гр.) —

Разница при взвешивании (гр.) —

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке	соответствуют объемам, заявленным в меню	не соответствуют объемам, заявленным в меню
Столы, тарелки	чистые, без сколов ✓	грязные, есть сколы
Накрытие столов	до начала перемены ✓	во время перемены
Соблюдение температурного режима	соблюдается ✓	не соблюдается
Качество питания	съели более половины / съели всё	много блюд осталось не тронутым ✓
Контрольное блюдо	имеется ✓	не имеется
Бракеражный журнал готовой продукции	имеется ✓	не имеется
Классные руководители	сопровождают учащихся на обед ✓	не сопровождают учащихся на обед

Предложения и замечания по проверке:

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

С актом комиссии ознакомлена:

зав. производством Н.М. Головина

India