

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 18

Дата проверки: 04.11.2024

Время проверки: 8.40

Состав комиссии:

Золыникова Татьяна Владимировна

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 царская с фруктами

Наименование блюда: Бутерброд с маслом

Выход меню (гр.): 235

Выход меню (гр.): 10/40

Фактический выход (гр.): 235

Фактический выход (гр.): 10/40

Разница при взвешивании: _____

Разница при взвешивании: _____

Наименование блюда: Чай с молоком

Наименование блюда: _____

Выход меню (гр.): 200/7

Выход меню (гр.): _____

Фактический выход (гр.): 200/7

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	сопровождают учащихся на обед ✓	не сопровождают учащихся на обед

Предложения и замечания по проверке:

Ближе вкуснее но на мой взгляд солноватое. У детей было меньше пищи. Нет салфеток на столах.

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

[Signature]

С актом комиссии ознакомлена:

зав. производством Н.М. Головина

[Signature]

India

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 18

Дата проверки: 20.11
 Время проверки: 14.40

Состав комиссии:

Захарова И.А., Далежкина Н.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Соблюдения 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: торты
 Выход меню (гр.)
 Фактический выход (гр.)
 Разница при взвешивании

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

Наименование блюда: макароны
 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	соответствуют объемам, заявленным в меню	не соответствуют объемам, заявленным в меню
Столы, тарелки	чистые, без сколов	грязные, есть сколы
Накрытые столов	до начала перемены	во время перемены
Соблюдение температурного режима	соблюдается	не соблюдается
Качество питания	съели более половины / съели всё	много блюд осталось нетронутым
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:

Очень вкусный торты!
 и макарошки! Спасибо большое

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

С актом комиссии ознакомлена:

зав. производством Н.М. Головина

India

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ № 18

Дата проверки: 11.12.24

Время проверки: 9:30

Состав комиссии:

Тороховская С.С. (5 кл), Захарова Н.В. (заст. на пед)

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 с картофелем

Наименование блюда: рис золотистый

Выход меню (гр.): 90

Выход меню (гр.): 200

Фактический выход (гр.):

Фактический выход (гр.):

Разница при взвешивании:

Разница при взвешивании:

Наименование блюда: чай с лимоном

Выход меню (гр.): 200

Выход меню (гр.):

Фактический выход (гр.): 200

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:

Комплексный обед выглядит аппетитно. Но вкус пресный, картофеля содержится твердые частицы. Возможны кости, непроваренный рис, несладкое неприютное. Ю. Зуб

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

С актом комиссии ознакомлена: зав. производством Н.М. Головина

Зуб *Зуб*

India