

АКТ № 2
 проверки организации питания в школьной столовой
 МКОУ «СОШ №1» с. Бабынино

Дата проверки: 25.11.2022 г.

Время проверки: 12.05 (обед)

Состав комиссии: Тренина И. В. (председатель ком.)
Кулишова Т. Н. (член ком.)
Абрамова И. А. (член ком.)

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

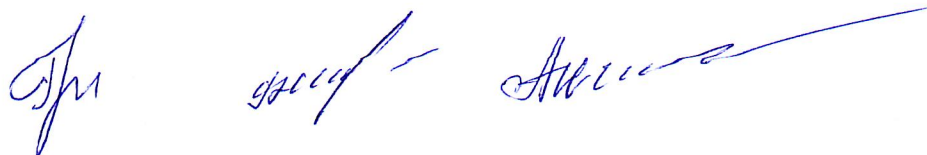
- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует заявленному.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход	Разница при взвешивании
1.	Суп рассольник	250 г	247 г	- 3 г
2.	Карш. пюре	180 г	181 г	+ 1 г
3.	Рыба тушен	100 г	99 г	- 1 г
4.	Чай	200 г	200 г	
5.	Хлеб ржан.	30 г	30 г	
6.	Хлеб пшени.	30 г	30 г	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют 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 24.11.2022 г. (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: нет.



АКТ №3

проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ «СОШ №1» с. Бабынино

Дата проверки: 19.01.2023г.

Время проверки: 9.05 (завтрак)

Состав комиссии: Трикина И. Ю. (председ. комис.)
Климова Т. Н. (член комис.)
Абрамова И. А. (член комис.)

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 заявленному.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход	Разница при взвешивании
1.	Каша овсян. ман.	200 г	195 г	- 5 г.
2.	Чай	200 г	200 г	20 -
3.	Бюджетбр. с соками	30/15	30/15	
4.	Яблоко	160 г	167 г	+ 7 г.

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют 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 18.01.2023 г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:



АКТ №4
 проверки организации питания в школьной столовой
 МКОУ «СОШ№1» с. Бабынино

Дата проверки: 12.04.2023г.

Время проверки: 12.10. (обед)

Состав комиссии: Филиппова И.В. (пред. ком.)
Филиппова Т.А. (член ком.)
Абрамова И.А. (член ком.)

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 заявленному.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход	Разница при взвешивании
1	<u>Тонцы на мясн. бул.</u>	<u>250 г</u>	<u>252 г</u>	<u>+ 2 г.</u>
2	<u>Макаронная смесь с мясом.</u>	<u>180 г</u>	<u>177 г</u>	<u>- 3 г.</u>
3	<u>Котлета мясная</u>	<u>100 г</u>	<u>103 г</u>	<u>+ 3 г.</u>
4	<u>Какао</u>	<u>200 г</u>	<u>200 г</u>	
5	<u>Хлеб мясной</u>	<u>30 г</u>	<u>30 г</u>	
6	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>30 г</u>	<u>30 г</u>	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют 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 11.04.2023 г (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

(Handwritten signature)