

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ "Шейбухтовская ООШ"

Дата проверки: 28.09.2022
Время проверки: 11.30-12.00

Состав комиссии:

- Тихоновская Н.В. - заведующий отделом образования, председатель комиссии;
Коновалова А.М. - главный специалист, член комиссии;
Тebнева Е.А. - директор МБОУ "Шейбухтовская ООШ", член комиссии.

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 **соответствуют/не соответствуют** предъявляемым требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции




№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход(гр)	Разница в взвешивании(гр)
1	Щи из свежей капусты со сметаной	250	250	-
2	Кура отварная	100	100	-
3	Картофельное пюре	180/10	180/10	-
4.	Нарезка из свежих помидоров	90	90	-
4	Хлеб ржаной	50	50	-
5	Компот из свежих яблок	200	200	-
	- Яблоко	200	200	-

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют/не соответствуют** объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - **соблюдается/не соблюдается**
- Качество питания - много блюд остались не тронутыми/съели более половины/**съели все**
- Суточная проба **имеется/не имеется** (имеется не в полном объеме)
- Бракеражный журнал готовой продукции **имеется/не имеется**
- Классные руководители **сопровождают/не сопровождают** учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Продолжить реализацию программы "Культура здорового питания"
2. Продолжить формирование у обучающихся и их родителей (законных представителей) навыков правильного питания
3. На меню нет подписи повара, исправить

Члены комиссии:

 Н.В. Тихоновская
 А.М. Коновалова
 Е.А. Тебнева

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ "Шейбухтовская ООШ"

Дата проверки: 18.10.2021
Время проверки: 11.30-12.00

Состав комиссии:
Тихоновская Н.В. - заведующий отделом образования, председатель комиссии;
Коновалова А.М. - главный специалист, член комиссии;
Тебнева Е.А. - директор МБОУ "Шейбухтовская ООШ", член комиссии.

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 соответствуют/не соответствуют предъявляемым требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции




№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход(гр)	Разница в взвешивании(гр)
1	Суп картофельный с вермишелью	250	250	-
2	Сырники творожные с повидлом	100/15	100/15	-
3	Кисель	200	200	-
4	Хлеб ржаной	50	50	-
5	Яблоко	200	200	-

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания - много блюд остались не тронуты/съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (имеется не в полном объеме)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Продолжить реализацию программы "Культура здорового питания"
2. Продолжить формирование у обучающихся и их родителей (законных представителей) навыков правильного питания
3. Включить в меню салат из свежих овощей

Члены комиссии:

 Н.В. Тихоновская
 А.М. Коновалова
 Е.А. Тебнева

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ "Шейбухтовская ООШ"

Дата проверки: 16.11.2022
Время проверки: 11.50-12.10

Состав комиссии:

Тебнева Е.А. - директор МБОУ "Шейбухтовская ООШ", председатель комиссии.
Бызова Н.В. - зам.директора, член комиссии
Буковецкая М.Н. - профорганизатор, член комиссии

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 соответствуют/не соответствуют предъявляемым требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход(гр)	Разница в взвешивании(гр)
1	Борщ со сметаной	200	200	-
2	Печень тушеная в соусе	50	50	-
3	Рис отварной со сливочным маслом	150/10	150/10	-
4	Хлеб ржаной	50	50	-
5	Компот из свежих яблок	200	200	-
6	Яблоко	200	200	-

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания - много блюд остались не тронутыми/съели более половины/съели все
- Суточная проба имеется/не имеется (имеется не в полном объеме)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руковоадители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Продолжить реализацию программы "Культура здорового питания"
2. Продолжить формирование у обучающихся и их родителей (законных представителей) навыков правильного питания
3. Соблюдать температурный режим блюд.

Члены комиссии:

Тебнева Е.А.

Бызова Н.В.
Буковецкая М.Н.