

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «СО
общественной комиссией по питанию

Дата: от «18» 09 2011 года

Комиссия в составе:

1. Васильченко А.А., зам. дир. по ЗДР
2. Сереветова Г.К., родитель № 8
3. Полкова И.А., родитель 80
4. _____
5. _____



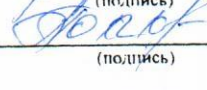
Время проверки: (1150 перемена, 1 смена).

Содержание проверки

В ходе проверки выявлено:

1. Помидоры
 2. Творог и сметана
 3. Чай с сахаром.
 4. Молоко
 5. Булочки космическая
 6. Хлеб
- Замечаний нет. Детское меню соблюдено. Зал проветривается. Для руки берут перед входом в столовую. Соблюдение санитарно-гигиенич. требований (внешний вид, лич. гигиена)

Подписи:

« <u>18</u> »	<u>09</u>	20 <u>11</u> г.		<u>Васильченко</u>
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подп)
« <u>18</u> »	<u>09</u>	20 <u>11</u> г.		<u>Сереветова</u>
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подп)
« <u>18</u> »	<u>09</u>	20 <u>11</u> г.		<u>Полкова</u>
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подп)
« <u> </u> »		20 <u> </u> г.		
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подп)
« <u> </u> »		20 <u> </u> г.		
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подп)

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «СО
общественной комиссией по питанию

Дата: от «07» 09 2021 года

Комиссия в составе:

1. Василько А.А., зам. дир. по ЗВР
2. Скрябина Н.А., родитель ВБ
3. Шиханьва Д.А., родитель АВ
4. _____
5. _____

Время проверки: (14¹⁰ перемена, II смена).

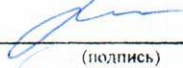

Содержание проверки

В ходе проверки выявлено:

1. Печенье овсяное
2. Вафли по-белорусски
3. Макарон отварные
4. Чай с сахаром
5. Хлеб.

Записки нет. Печенье ржаное
отсутствует, вафельные чашечки
находятся в доме. Если мясо руси при
выборе в столовую. Установка меню
на неделю соблюдается

Подписи:

« <u>07</u> »	<u>09</u>	20 <u>21</u> г.		<u>Василько</u>
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подписи)
« <u>07</u> »	<u>09</u>	20 <u>21</u> г.		<u>Скрябина</u>
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подписи)
« <u>07</u> »	<u>09</u>	20 <u>21</u> г.	<u>Шиханьва</u>	<u>Шиханьва Д.А.</u>
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подписи)
« <u> </u> »	<u> </u>	20 <u> </u> г.		
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подписи)
« <u> </u> »	<u> </u>	20 <u> </u> г.		
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подписи)

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №
общественной комиссией по питанию

Дата: от « 1 » 10 2021 года

Комиссия в составе:

1. Васильева И.А., зам. дир. по ЗД
2. Сметерова А.П., директор 4 кл., 5 кл.
3. Тореева Ю.А., директор 3Б кл.
4. _____
5. _____

Время проверки: (8 40 перемена, 1 смена).

Содержание проверки

В ходе проверки выявлено:

- 1) фурнитура в масле и масле.
 - 2) банка "Фрута"
 - 3) банка со свин. мясом
 - 4) банка рыбы
 - 5) магнетики
- Нарушения в р.е. столовой не выявлено.
Меню соответствует. Объем порций
на выходе соответствует. Температура
горячей пищи порций соответствует.
Качество питания - всеми более похвалили

Подписи:

« <u>1</u> »	<u>10</u>	20 <u>21</u> г.	<u>[Подпись]</u>	<u>Васильева</u>
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подписи)
« <u>1</u> »	<u>10</u>	20 <u>21</u> г.	<u>[Подпись]</u>	<u>Сметерова</u>
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подписи)
« <u>1</u> »	<u>10</u>	20 <u>21</u> г.	<u>[Подпись]</u>	<u>Тореева</u>
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подписи)
« »		20 г.		
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подписи)
« »		20 г.		
	(дата)		(подпись)	(расшифровка подписи)

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ№6»

Дата проверки: 26.11.21

Время проверки: 16.00 (в ссн)

Состав комиссии: Васильченко Л.А., зам. по ТЗР

Горбачева О.Н., род. 6.01.1961, Иванова М.И., род. 05.11.1961

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 предъявленным требованиям

МЕНЮ

Бутерброд с рыбно-сырной начинкой, салат с курицей, капуста с сахаром, хлеб, фрукты.

.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 _____ (срок хранения 48 часов))

.Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

.Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Васильченко Л.А.
Горбачева О.Н.
Иванова М.И.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №6»

Дата проверки: 19.01.2017.

Время проверки: 9⁰⁰ /Исмена

Состав комиссии: Васильева А.А. зам по ЗОЖ
Кашаева Е.В. Никитова А.А.

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 предъявленным требованиям

МЕНЮ

Грушевый десерт с маскарпоне, Люфа картофельное,
котлеты из мяса, картофельная начинка, соусы к ним
Кефир с сахаром.

- .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 _____ (срок хранения 48 часов)
- .Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- .Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии: Васильева А.А.
Кашаева Е.В.
Никитова А.А.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ№6»

Дата проверки: 10.02.2022г.

Время проверки: 14⁰⁰ / II смена /

Состав комиссии: Васильева зам по УВР.
Амишневой Е.А., Топова Л.А.

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 предъявленным требованиям

МЕНЮ

Овощи консерв. Мясные изделия с соусом
Каша гречневая, картофельный салат, хлеб.

.Объемы 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 тронутым/съели более половины/съели всё.

.Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)

.Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

.Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии: Васильева
Амишневой
Топова

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №6»

Дата проверки: 25.02.2022

Время проверки: 16.20 (после)

Состав комиссии: Василенко зам по УВР
Средина Н.С. Аристанова Н.С.

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 предъявленным требованиям

МЕНЮ

Омлет натуральный с куриным консерв. бутерброд
с сыром, чай с сахаром, фруктовые
маггины.

.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 _____ (срок хранения 48 часов))

.Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

.Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии: Василенко
Средина
Аристанова

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ№6»

Дата проверки: 11.03.2020г.

Время проверки: 10⁰⁰ / Заседа

Состав комиссии: Василенко зам по УВР.
Кашаева В.Е. Иванова М.А.

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 предъявленным требованиям

МЕНЮ

Пирожки с мясом и сыром, каша "Дружба",
какао на сгущ. молоке, фрукты яблоко.

.Объемы 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 тронутым/съели более половины/съели всё.

.Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)

.Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

.Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии: Василенко
Кашаева
Иванова

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №6»

Дата проверки: 30.08.2018

Время проверки: 9⁴⁰ (Голоса)

Состав комиссии: Василенко зам по УВР

Жарасюк Н.А., Горбачева О.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 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 предъявленным требованиям

МЕНЮ

Куртубод с сыром, запеканки с творогом
с сыром, мажорал, кедр рибизы, ягоды,
салат с мякотью.

.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 _____ (срок хранения 48 часов)

.Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

.Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Василенко
Жарасюк
Горбачева

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №6»

Дата проверки: 19.04.2022г.

Время проверки: 9⁴⁰ / (смена)

Состав комиссии: Васильева Зинаида Ивановна

Тонгар Р.А. Шребилов В.А.

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 предъявленным требованиям

МЕНЮ

Полдник консерв., мов из картофеля, супчик, Рассольник
и др., чай с сахаром

.Объемы 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 тронутым/съели более половины/съели всё.

.Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))

.Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

.Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Васильева
Тонгар
Шребилов

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ№6»

Дата проверки: 29-04. 2022

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии: Восникова А.А., зам. дир по ЗВР
Жонешевская И.И., Морозова Е.А.

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 предъявленным требованиям

МЕНЮ

Овощи консервированные
Картофель тушеный
Котлеты рыбные
Хлеб, фрукты (яблоко), чай с сахаром

.Объемы 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 тронутым/съели более половины/съели всё.

.Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))

.Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

.Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Восникова А.А.
Жонешевская И.И.
Морозова Е.А.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №6»

Дата проверки: 13.05.2022г.

Время проверки: 16⁰⁰ (11 класса)

Состав комиссии: Васильева А.А., зам. дир. по ЗСР
Клепцова Н.Н., Иванова М.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 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 предъявленным требованиям

МЕНЮ

Мандарин консерв., котлета по-Венецки (пробная),
картофель пюреобразный, чай с сахаром, мандарины.

.Объемы 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 тронутым/съели более половины/съели всё.

.Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)

.Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

.Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Васильева А.А.
Клепцова Н.Н.
Иванова М.Н.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №6»

Дата проверки: 24.05.2022

Время проверки: 9:40

Состав комиссии: Васильева А.А., зам. дир по ЗРП
Смирнова А.А., Серошник А.А.

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 блюдов соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

МЕНЮ

Бутерброд горючий с сыром
кашей "Получки"
Кефир с молоком
Хлеб "Сто летняя", мажирин

.Объемы 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 тронутым/съели более половины/съели всё.

.Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))

.Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

.Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Васильева А.А.
Смирнова А.А.
Серошник А.А.