

АКТ 1
проверки организации питания в школьной столовой
филиала МБОУ «СОШ № 13»-«СОШ № 9»

Дата проверки: 14.09.2022 г.

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии: Васильева Татьяна Кошечкина
Шванке Инна Викторовна
Рудниченко Людмила Александровна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1.	каша молочная пшеничная	1/150		
2.	котлеты с соусом	1/100 1/110	60	
3.	картофель пюре	1/80	80	
4.	капустяк туш.	1/70 1/80	80	
5.	чай, хлеб	1/200 1/50	200, 50	

60 гр
80 гр
80 гр

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- 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:

Видовое меню более темное.

Члены комиссии:

Васильева Т.К. Васер
 Шванке И.К. Ш
 Рудниченко Л.А. Руд-

Ожидания
 [Подпись]

АКТ 2
 проверки организации питания в школьной столовой
 филиала МБОУ «СОШ № 13»-«СОШ № 9»

Дата проверки: 11.10.2022г.

Время проверки: 10⁰⁰

Состав

комиссии: Рудниченко Людмила Александровна
 Весюкова Татьяна Валентиновна
 Штанке Елена Викторовна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1.	Рыба с овощами	1/60/150/150	1/50/150	—
2.	рис отварной	1/150/160	1/170	—
3.	компот	1/200	1/200	—
4.	желе	1/60	1/60	—


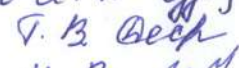

280/450,50 →

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- 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:

Сырье – рыба минтай, при запекании выявлено большое количество жирности, рекомендуется поставлять сырье – продукты лучшего качества. Желе плохого качества

Члены комиссии:

Рудниченко Л. А.  Озона Колесина
 Весюкова Т. В.  Гасова С. М.
 Штанке Е. В. 

АКТ 3
проверки организации питания в школьной столовой
филиала МБОУ «СОШ № 13»-«СОШ № 9»

Дата проверки: 23.11.2022г

Время проверки: 10⁰⁰

Состав

комиссии:

Иванке Илона Викторовна
Васюкова Татьяна Владимировна
Рудниченко Людмила Александровна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.

Нарушения: _____

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено

Нарушения: _____

- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1.	трав	11200 / 1250	200	
2.	салат (капуст+морк)	1150	50	
3.	кисель	11200	200	
4.	мед	1150	25 x 2 кус	
1-4кл	сок	11180	11180	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- 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:

Иванке И.В.

Васюкова Т.В.

Рудниченко Л.А.

ИВ
Вас
Руднич

Однородность
М. Гусева С.И.

АКТ 4
 проверки организации питания в школьной столовой
 филиала МБОУ «СОШ № 13»-«СОШ № 9»

Дата проверки: 28.12.2022г.

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии: Авсюкова Т.В., Штанке И.В., Рудниченко 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.

Нарушения: _____

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено не выявлено

Нарушения: _____

- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
	тарталет с соусом	1150/160/150	50/150	—
	каша гречневая	1150/160	150	—
	чаш	11200	200	—
	яйца	1150	50(2x25)	—
1-4 кл	сок	11180	190	—

300 гр.
400 гр.
550 гр.

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- 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:

Авсюкова Т.В. Авсю
 Штанке И.В. Шт
 Рудниченко Л.А. Руднич

Озюна Кристина
 Новикова Е.И.

АКТ 5

проверки организации питания в школьной столовой
филиала МБОУ «СОШ № 13»-«СОШ № 9»

Дата проверки: 20.01.2023г.

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии: Весекова Татьяна Кошечкиновна

Штанке Илья Викторовна
Рудниченко Людмила Александровна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
	котлеты с сыром	1160 / 190 / 10	1 / 160	—
	перлов с повидлом	1165 / 180	1 / 80	—
	чай	1 / 200	1 / 200	—
	хлеб	1 / 60	1 / 60	—

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- 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:

Весекова Т.В. *Весе*
Штанке И.В. *Штан*
Рудниченко Л.А. *Руднич*

Григорьев
Гасова С.М. *Гасова*

АКТ 6

проверки организации питания в школьной столовой филиала МБОУ «СОШ № 13»-«СОШ № 9»

Дата проверки: 10.02.2023.

Время проверки: 10-00

Состав комиссии: Казанова Ольга Николаевна
Васюкова Татьяна
Штанке Елена Викторовна
Рудниченко Людмила Александровна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	тарелка по домашнему	1/200 1/250	300	—
2	булочка	1/60 1/50	60	—
3.	чай	1/200	200	—
4.	хлеб	1/40 1/50	40	—

500/300 гр

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.
- 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:

Васюкова Т.В. *Васюкова*
Казанова О.Н. *Казанова*
Штанке Е.В. *Штанке*
Рудниченко Л.А. *Рудниченко*

Суданова
Суданова С.И.

АКТ 7
 проверки организации питания в школьной столовой
 филиала МБОУ «СОШ № 13»-«СОШ № 9»

Дата проверки: 21.03.2023г.

Время проверки: 10-00

Состав комиссии: Васюкова Татьяна Валентиновна
Щошкеева Ирина Викторовна
Гудниченко Людмила Александровна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
330				
525	1. котлета с соусом	1/60/40	1/60/50	250
480	2. картофель пюре	1/150	1/160	150
	3. компот	1/200	200	—
	4. хлеб	1/50	2x25	—

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- 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:

Васюкова Т.В. *Васю*
 Щошкеева И.В. *Щош*
 Гудниченко Л.А. *Гудн*

Одмакашвили
 Гасва О.М. *Гас*

АКТ 8.
проверки организации питания в школьной столовой
филиала МБОУ «СОШ № 13»-«СОШ № 9»

Дата проверки: 21.04.2023.

Время проверки: 10-00

Состав комиссии: Белюкова Татьяна Валентиновна
Шоанке Инна Викторовна
Рудниченко Людмила Александровна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1.	<u>тарелке по-го-машинелу</u>	<u>1/200 1/250</u>	<u>250 ±</u>	<u>-</u>
2.	<u>чай</u>	<u>1/200</u>	<u>200 ±</u>	<u>-</u>
3.	<u>желе</u>	<u>1/50</u>	<u>50 ±</u>	<u>-</u>

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- 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:

Белюкова Т.В. Белю
Шоанке И.В. Ш
Рудниченко Л.А. Руд

Однорядова Е.И. Одн
Басова С.И. Бас

АКТ ^{✓9}
 проверки организации питания в школьной столовой
 филиала МБОУ «СОШ № 13»-«СОШ № 9»

Дата проверки: 26.05.2023 г.

Время проверки: 10-00

Состав

комиссии: Авдюкова Т.В., Штанке И.В., Рудниченко 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.
Нарушения: _____
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
Нарушения: _____
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1.	котлеты с сыром	1160 / 10	190	—
2.	пирог с повидлом	1/60	65	—
3.	чай	1/200	200	—
4.	хлеб	1/50	50	—

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- 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:

Авдюкова Т.В. *Т.В.*
 Штанке И.В. *И.В.*
 Рудниченко Л.А. *Л.А.*

С.И. Гасова
 Гасова С.И.