

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 02.09.2021

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Петякина Г.М. – учитель, классный руководитель 1 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Петякина Г.М. /Петякина Г.М./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 16.09.2021

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Барт М.В.– учитель, классный руководитель 2 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

_____/Барт М.В./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 01.10.2021

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Петякина Г.М.– учитель, классный руководитель 3 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Петякина Г.М. /Петякина Г.М./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 15.10.2021

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Барт М.В.– учитель, классный руководитель 4 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

 /Барт М.В./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 08.11.2021

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Кочурова Н.И. – учитель, классный руководитель 5 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Н.И.
_____/Кочурова Н.И./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 22.11.2021

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Шерстобитова Т.В. – учитель, классный руководитель 6 класса


В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

 /Шерстобитова Т.В./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 02.12.2021

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Мыльникова Т.В. учитель, классный руководитель 7 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Т.В. Мыльникова

/Мыльникова Т.В./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 16.12.2021

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Борисова Е.М.– учитель, классный руководитель 8 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Е.М. Борисова
_____/Борисова Е.М./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 11.01.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Петякина Г.М. – учитель, классный руководитель 1 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Петякина Г.М. /Петякина Г.М./

АКТ

**Внутренней проверки школьной столовой
ГБОУ СОШ с. Александровка**

Дата проверки: 25.01.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Барт М.В.– учитель, классный руководитель 2 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Б /Барт М.В./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 03.02.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Петякина Г.М.– учитель, классный руководитель 3 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Г.М. Петякина /Петякина Г.М./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 17.02.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Барт М.В. – учитель, классный руководитель 4 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

[Подпись] /Барт М.В./

АКТ

**Внутренней проверки школьной столовой
ГБОУ СОШ с. Александровка**

Дата проверки: 01.03.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Кочурова Н.И. – учитель, классный руководитель 5 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Н.И. Кочурова /Кочурова Н.И./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 15.03.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Шерстобитова Т.В. – учитель, классный руководитель 6 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Т.В.

/Шерстобитова Т.В./

АКТ

**Внутренней проверки школьной столовой
ГБОУ СОШ с. Александровка**

Дата проверки: 04.04.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Мыльникова Т.В. учитель, классный руководитель 7 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Т.В.
_____/Мыльникова Т.В./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 18.04.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Борисова Е.М.– учитель, классный руководитель 8 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Е.М. Борисова
_____/Борисова Е.М./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 04.05.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Петякина Г.М. – учитель, классный руководитель 1 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Петякина Г.М. /Петякина Г.М./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 18.05.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Барт М.В. – учитель, классный руководитель 2 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

М.В. Барт /Барт М.В./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 02.09.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Кочурова Н.И. – учитель, классный руководитель 5/6 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

[Подпись] /Кочурова Н.И./

АКТ

**Внутренней проверки школьной столовой
ГБОУ СОШ с. Александровка**

Дата проверки: 16.09.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Кочурова Н.И – учитель, классный руководитель 5/6 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

[Подпись] /Кочурова Н.И./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 03.10.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Мыльникова Т.В. учитель, классный руководитель 8 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

Т.В. Мыльникова /Мыльникова Т.В./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 17.10.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Мыльникова Т.В.– учитель, классный руководитель 8 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

_____ *нет* _____

Члены комиссии:

_____ *Т.В.* /Мыльникова Т.В./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 07.11.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Барт М.В.– учитель, классный руководитель 1/3 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

_____ /Барт М.В./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 21.11.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Барт М.В. – учитель, классный руководитель 1/3 класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объемам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели все
- Суточная проба имеется/ не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

[Подпись] /Барт М.В./