

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 29.09.2022

Время проверки: 10.30 – 10.00

Состав комиссии: Абатурова М.Д, Буслаева А.С.– родители обучающихся.

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:

_____/Абатурова М.Д/

_____/Буслаева А.С./

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 10.11.2022

Время проверки: 09.30 – 09.48

Состав комиссии: Мишина Татьяна Николаевна – родитель обучающихся.

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:

 /Мишина Т.Н./

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 07.04.2022

Время проверки: 10:42 – 11:47

Состав комиссии: Абрашкина И.А, Чапаева А.А., Черницына Т.А. – родители обучающихся.

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:

Абрашкина И.А. /Абрашкина И.А./
Чапаева А.А. /Чапаева А.А./
Черницына Т.А. /Черницына Т.А./

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 08.12.2021

Время проверки: 11.45

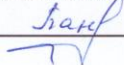
Состав комиссии: Панкратова О.А.– родитель обучающегося.

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:

 /Панкратова О.А./

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 16.11.2021

Время проверки: 09.40, 11.36

Состав комиссии: Прокопьева О.М. – родитель обучающихся.

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:

Прокопьева /Прокопьева О.М./

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 12.10.2021

Время проверки: 09.45 – 10.03




Состав комиссии: Ивлева Н.Ю., Мишина Т.Н., Дрыкина А.В.– родители обучающихся.

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:

 /Ивлева Н.Ю./
 /Мишина Т.Н./
 /Дрыкина А.В./

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 22.09.2021

Время проверки: 09.30, 11.50



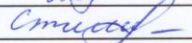
Состав комиссии: Наливкина Ю.М., Буслаева А.С., Стигалина Е.В.– родители обучающихся.

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:

 /Наливкина Ю.М./
 /Буслаева А.С./
 /Стигалина Е.В./