

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 22.04.2022

Время проверки: 11.40 – 12.00

Состав комиссии: Семенова Е.И. – 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:

Е.И. Семенова /Семенова Е.И./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 29.04.2022

Время проверки: 11.40 – 12.00

Состав комиссии: Дунаева И.С. – 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:

Члены комиссии:

 /Дунаева И.С./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 08.04.2022

Время проверки: 11.40 – 12.00

Состав комиссии: Носова М.А. – 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:

не имеет

Члены комиссии:

Носова /Носова М.А./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 13.05.2022

Время проверки: 11.40 – 12.00

Состав комиссии: Панкратова О.В. – учитель, классный руководитель 9 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:

О.В.

/Панкратова О.В./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 27.05.2022

Время проверки: 11.40 – 12.00

Состав комиссии: Носова М.А. – 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:

Носова /Носова М.А./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 20.05.2022

Время проверки: 11.40 – 12.00

Состав комиссии: Логвина Л.И. – учитель, классный руководитель 11 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:

Логвина Л.И. /Логвина Л.И./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 28.11.2022

Время проверки: 09.40 – 10.00

Состав комиссии: Демина О.Н. – учитель, классный руководитель 6Б 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:

О.Н.

/Демина О.Н./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 10.11.2022

Время проверки: 09.30 – 10.05

Состав комиссии: Демина О.Н. – учитель, классный руководитель 6Б 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:

Демина

/Демина О.Н./

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 18.10.2022

Время проверки: 10.00 – 10.30

Состав комиссии: Казанцев Л.М. – учитель, классный руководитель 6А 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:

Л.М. Казанцев /Казанцева Л.М./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 05.10.2022

Время проверки: 10.00 – 10.20

Состав комиссии: Казанцев Л.М. – учитель, классный руководитель 6А 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:

Л.М. Казанцев

/Казанцева Л.М./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 19.09.2022

Время проверки: 10.00 – 10.20

Состав комиссии: Панкратова О.В. – 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:

О.В.

/Панкратова О.В./

АКТ

Внутренней проверки школьной столовой

ГБОУ СОШ с. Александровка

Дата проверки: 07.09.2022

Время проверки: 09.00 – 09.30

Состав комиссии: Панкратова О.В. – 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:

О.В.

/Панкратова О.В./