

**Акт**  
проверка организации питания в школьной столовой

**МОБУ СОШ № 1**

Дата проверки: 15.10.2024

Время проверки: 8.55

Состав комиссии:

Панкратова Ю. В. - ответственный по питанию  
Андреева Е. В. - родитель Ч. В.

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 сотрудником 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.

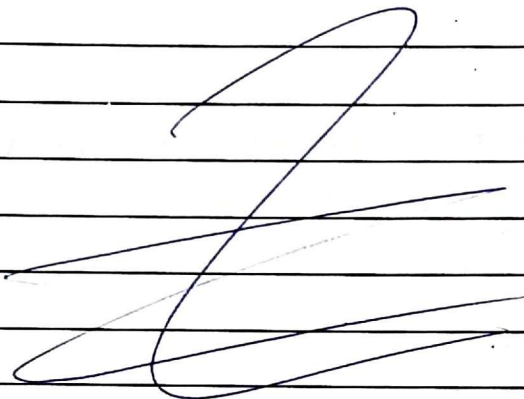
**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1.	Винегрет овощн.	80	80	-
2.	Шов из мяса телят	250	250	-
3.	Колпачок из свин	200	200	-
4.	Желб телят.	15	15	-
5.	Желб свин.	10	10	-
6.				
7.				
8.				

- Объёмы на выходе блюд на пищеблоке соответствуют/ не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима- соблюдается/ не соблюдается.
- Качество питания- много блюд осталось не тронутым/ съели всё.
- Суточная проба имеется/ не имеется.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется.
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Чрезмерная еда, в остальном все  
отлично. Горячее, хлеб в достатке.



**Члены комиссии:**

Андреева Е.В. Демидов  
Лайкратови Ю.М. Шур

Ознакомлена:

повар

должность

[Signature]

подпись

Гомосарева И.В.

ФИО

Акт

проверка организации питания в школьной столовой

МОБУ СОШ № 1

Дата проверки: 28.11.2024г.

Время проверки: 9.50

Состав комиссии:

Ланкратова Юлия Валерьевна - ответ. за питание  
Величкина Наталья Геннадьевна - родит. 10

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 сотрудником 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.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1.	Салат из моркови с яблоком	80	80	
2.	тарелка по заказу из фруктов. Фрукт.	200	200	
3.	Чай с мятой	200	200	
4.	Хлеб пшениц.	15	10	
5.	Хлеб ржаной	10	10	
6.				
7.				
8.				



- Объёмы на выходе блюд на пищеблоке соответствуют/ не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима- соблюдается/ не соблюдается.
- Качество питания- много блюд осталось не тронутым/ съели всё.
- Суточная проба имеется/ не имеется.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется.
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

порции достаточного объема, хорошая посуда, большинство детей принимают обед внимательно, аппетитно, интересуются, столовая чистая, светлая, дети внимательно рассматривают и пробуют блюда

**Члены комиссии:**

Решаева Е. В. [подпись]  
 Накратова Н. В. [подпись]

Ознакомлена: повар [подпись] Тономарева Н. В.  
 должность подпись ФИО

Акт

проверка организации питания в школьной столовой

МОБУ СОШ № 1

Дата проверки: 12.12.2024

Время проверки: 9.50

Состав комиссии:

Билимуратова Асия М. родитель 1А класса  
Кадринова Виктория В. родители 1А класса  
Цыкова Ольга Николаевна 1А класса  
Мамкратова Ю.В. ответственная за питание

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 сотрудником 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.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр)
1.	натуральное овощное консервы	20	20	
2.	Чай родная	75	75	
3.	Тушир карт. отвар.	150	150	
4.	Соус томат.	50	50	
5.	Чай с сахаром	200	200	
6.	Хлеб пшенич.	15	15	
7.	Хлеб ржаной	10	10	
8.				

- Объёмы на выходе блюд на пищеблоке соответствуют/ не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима- соблюдается/ не соблюдается.
- Качество питания- много блюд осталось не тронутым/ съели всё.
- Суточная проба имеется/ не имеется.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется.
- Классные руководители сопровождают/ не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Замечаний нет, но покровка рабочей  
комнаты суховата.

**Члены комиссии:**

<u>Кочурашева Викторие</u>	<u>Лайф</u>
<u>Басмуратова Асия</u>	<u>БМ</u>
<u>Циркова Ольга</u>	<u>ОЦ</u>
<u>повар Лоношарева Н.В.</u>	<u>ЛНВ</u>
<u>Лайкрамова Ю.Н. ответств. по питанию</u>	<u>ЛЮ</u>

Ознакомлена:

повар  
должность

ЛНВ  
подпись

Лоношарева Н.В.  
ФИО