

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ СОШ № 17 им. П.Ф. Ризеля 17
(наименование организации)

Дата проверки: 12.11.2020

Время проверки: 10:05

Состав комиссии: Тимошенко С.С.
Пасечная М.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 сотрудниками 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 овощей (бел. кап.)	80	80	—
2	Рыба, запеченная с соусом	110	110	—
3	Картофельное пюре	150	150	—
4	Чай с лимоном	200	200	—
5	Хлеб ржаной	25	25	—
6	Тертая фруктовая ("исколотый")	50	50	—
7				

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

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 11.11.2020 (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:

Тимошенко С.С. 
Пасечная М.В. 

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ СОШ № 17 им. П.Ф. Ризеля
(наименование организации)

Дата проверки: 17.11.2020

Время проверки: 9.10

Состав комиссии: Выяшев И. А. Тасемян М. 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 сотрудниками 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	горошек консервир.	45 гр	45 гр	—
2	птица тушенная с соусом	100 гр	100	—
3	картофель пюре	155 гр	155	—
4	машинок с/ср	200 гр	200	—
5	хлеб пшеничный	35 гр	35	—
6	хлеб ржаной	20 гр	20	—
7	яблоко	120 гр	120	—

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

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 16.11.2020 (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: Выяшев И. А. Тасемян М. В.

АКТ

проверки школьной столовой родителем: Пановой С.П.

МБОУ СОШ №17 с. Краснопартизанского Павловского района

от 27.11. 2020 года

27.11. 2020 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ №17.

В ходе проверки выявлено:

Меню: омуш - 80г
Рислет натуральной - 150г
сосиски отварные - 50г
чай - 200мл
хлеб пшеничный - 30г
хлеб ржаной - 200г
сок - 200.
Все порции соответствует, блюда подаются горячими.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Ф.И.О. родителя Панова Елена Петровна (роспись) [подпись]

С актом по питанию ознакомлена: Тегид Тегид А. И.

27.11. 2020 года