

АКТ
проверки членами Совета по питанию
организации питания в столовой МБОУ ЦО № 37

Дата проверки: « 13 » октябрь 2022 г.

Время проверки: 9-15

Состав комиссии: зам. директора по безопасности О.С. Петрушина
председательской по питанию Канкина Светлана
представитель род. комитета С.И. Шибанов

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	<u>Запеканка из творога</u>	<u>150</u>	<u>153</u>	<u>+ 3</u>
2	<u>С. марковье</u>			
3	<u>яблоко</u>	<u>120</u>	<u>127</u>	<u>+ 7</u>
4	<u>какао с молоком</u>	<u>200</u>	<u>202</u>	<u>+ 2</u>
5	<u>Хлеб</u>	<u>30</u>	<u>31</u>	<u>+ 1</u>
6	<u>молоко сладкое</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>-</u>
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 11.10.2022 (срок хранения 48 часов)).
- Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется.
- Классные руководители - сопровождают/не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

О.С. Петрушина

М.В. Канкина

С.И. Шибанов

Ознакомлен:

В.И. [подпись]

В.И. [подпись]

АКТ

проверки организации питания в столовой МБОУ ЦО № 37

Дата проверки: «25» ноября 2022г

Время проверки: 13-40

Состав комиссии:

зам. директора по безопасности О.С. Петрушина
представитель районского комитета Муниципальная Ю.Н.
ответственной по питанию Тамара М.П.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование - исправно/не исправно.
- Нарушений на пищеблоке ~~не 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 моркови и зел.	100	110	
2	Суп картофель. с рожками	250	270	
3	Колбасо-сырные	200	240	
4	Каша гречневая	200	210	
5	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	
6	Батон из дрожжевого теста	40	40	
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 23.11.2022 (срок хранения 48 часов)).
- Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется.
- Классные руководители - сопровождают/не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Члены комиссии:

О.С. Петрушина
Ю.Н. Муниципальная
Т.П. Тамара

Ознакомлен:

Тамара М.П.

АКТ
проверки членами Совета по питанию
организации питания в столовой МБОУ ЦО № 37

Дата проверки: « 14 » декабря 2022 г.

Время проверки: 9-50

Состав комиссии: зам. директора по безопасности О.С. Копрушина,
представитель родительского комитета Мухоморова Ю.Н.,
и Шибанов С.М., ответственный по питанию
Канина М.Т.

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	<u>Запеканка из творога</u>	<u>150</u>	<u>172</u>	<u>+ 22</u>
2	<u>чай с молоком и сахаром</u>	<u>200</u>	<u>100</u>	<u>-</u>
3	<u>яблоко</u>	<u>100</u>	<u>121</u>	<u>+ 21</u>
4	<u>Батон изюмный</u>	<u>30</u>	<u>93</u>	<u>+ 63</u>
5	<u>молоко стерилизованное</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>-</u>
6				
7				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке - соответствуют/не соответствуют объемам, 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 12.12.2022 (срок хранения 48 часов)).
- Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется.
- Классные руководители - сопровождают/не сопровождают обучающихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Нет.
2. Рассмотреть вопрос о введении системы этикета питания с использованием мобильных картриджей.

Члены комиссии:

[Подпись] / О.С. Копрушина
[Подпись] / Ю.Н. Мухоморова
[Подпись] / С.М. Шибанов
[Подпись] / М.Т. Канина

Ознакомлен:

[Подпись] / Н.И. Шибанова