

АКТ
Проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Новочебоксарского кадетского лицея»

Дата проверки: 14 октября 2022

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Андреев А.В. – директор

Александрова К.Е. – ответственная за организацию питания, заместитель директора по УВР

Яковлева Ю.Ю. – заместитель директора по ВР

Анатова А.М. – медицинская сестра

Трифонов Е.Н. – заведующий производством ООО «Фабрика школьного питания»

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 норма сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует
- 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	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250	0
2	Каша гречневая вязкая	150	150	0
3	Фрикадельки Датские с соусом	70/30	60/12	10/18
4	Салат оздоровительный	65	65	0
5	Чай с лимоном	200/7	200/7	0
6	Батон подольский	30	30	0
7	Хлеб ржаной	20	20	0

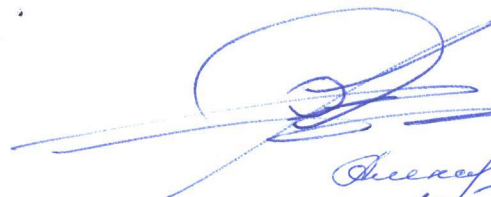
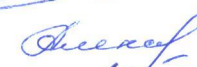

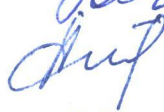

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным по меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось нетронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Выводы и рекомендации по проверке:

1. Следить за соответствием выхода продукции.
2. Дежурным учителям строго следить за порядком в столовой.
3. Учителям, провожающим детей в столовую, следить за тем, чтобы все мыли руки и обрабатывали антисептиком.
4. Следить за санитарным состоянием холодильников, весов, столов.

Члены комиссии:

 /Андреев А.В.
 /Александрова К.Е.
 /Яковлева Ю.Ю.
 /Анатова А.М.
 /Трифонов Е.Н.

АКТ
Проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Новочебоксарского кадетского лицея»

Дата проверки: 25 ноября 2022

Время проверки: 09:35

Состав комиссии:

Андреев А.В. – директор

Александрова К.Е. – ответственная за организацию питания, заместитель директора по УВР

Яковлева Ю.Ю. – заместитель директора по ВР

Трифонов Е.Н. – заведующий производством ООО «Фабрика школьного питания»

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 норма сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует
- 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	Хурма	1 шт	1 шт	-
2	Тефтели из говядины с луком, с соусом	60/30	61/30	1
3	Каша пшеничная вязкая	150	158	8
4	Батон подольский	40	40	0
5	Компот из яблок	200	200	-
6	Помидоры свежие	60	56	4
7	Жаркое по-домашнему	200	200	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным по меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось нетронутым/съели более половины/съели всё.

- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Выводы и рекомендации по проверке:

1. Следить за соответствием выхода продукции.
2. Дежурным учителям строго следить за порядком в столовой.
3. Учителям, провожающим детей в столовую, следить за тем, чтобы все мыли руки и обрабатывали антисептиком.

Члены комиссии:



/Андреев А.В.



/Александрова К.Е.



/Яковлева Ю.Ю.



/Трифонов Е.Н.

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой бракеражной комиссией МБОУ «Новочебоксарского кадетского лицея»

Дата проверки: 15 марта 2023

Время проверки: 9:30

Состав комиссии:

Александрова К.Е. – ответственная за организацию питания, заместитель директора по УВР

Анатова А.М. – медицинская сестра

Огорельцева О.Н. – учитель русского языка и литературы

Савельева О.В. – заведующий производством ООО «Хлебзавод №2»

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 норма сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует
- 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	Котлеты рыбные с соусом	50/40	57	+7
2	Картофельное пюре	150	108	-42
3	Икра морковная	68	38	-30
	Борщ из свежей капусты со сметаной и говядиной	250	265	+15
4	Хлеб Новославянский	60	60	-
5	Чай	200	170	-30





- Не все объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным по меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось нетронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)

- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед
- Дезинфекция производится /не производится

Выводы и рекомендации по проверке:

1. Следить за соответствием выхода продукции.
2. Дежурным учителям строго следить за порядком в столовой.
3. Учителям, провожающим детей в столовую, следить за тем, чтобы все мыли руки и обрабатывали антисептиком.

Члены комиссии:

 /Александрова К.Е.
 /Анатова А.М.
 /Огорельцева О.Н.
 /Савельева О.В.

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой бракеражной комиссией МБОУ «Новочебоксарского кадетского лицея»

Дата проверки: 25 апреля 2023

Время проверки: 9:30

Состав комиссии:

Александрова К.Е. – ответственная за организацию питания, заместитель директора по УВР

Анатова А.М. – медицинская сестра

Огорельцева О.Н. – учитель русского языка и литературы

Савельева О.В. – заведующий производством ООО «Хлебзавод №2»

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 норма сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует
- 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	Биточки из филе курицы с соусом	50/40	53	+3
2	Каша гречневая вязкая	150	152	+2
3	Винегрет овощной	60	60	-
	Щи из свежей капусты со сметаной и говядиной	250	250	-
4	Хлеб Новославянский	60	60	-
5	Компот из смеси сухофруктов	200	218	+18

- Не все объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным по меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось нетронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед
- Дезинфекция производится /не производится

Выводы и рекомендации по проверке:

1. Следить за соответствием выхода продукции.
2. Дежурным учителям строго следить за порядком в столовой.
3. Учителям, провожающим детей в столовую, следить за тем, чтобы все мыли руки и обрабатывали антисептиком.

Члены комиссии:

 /Александрова К.Е.
 /Анатова А.М.
 /Огорельцева О.Н.
 /Савельева О.В.

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой бракеражной комиссией МБОУ «Новочебоксарского кадетского лицея»

Дата проверки: 19 мая 2023

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Александрова К.Е. – ответственная за организацию питания, заместитель директора по УВР

Анатова А.М. – медицинская сестра

Огорельцева О.Н. – учитель русского языка и литературы

Савельева О.В. – заведующий производством ООО «Хлебзавод №2»

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 норма сотрудников пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует
- 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	Плов	200	205	+5
2	Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной, цыплятами	250	250	-
3	Салат оздоровительный	60	60	-
4	Хлеб Новославянский	60	60	-
5	Чай с лимоном	200	210	+10

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным по меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось нетронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется

- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед
- Дезинфекция производится/не производится

Выводы и рекомендации по проверке:


1. Следить за соответствием выхода продукции.
2. Дежурным учителям строго следить за порядком в столовой.
3. Учителям, провожающим детей в столовую, следить за тем, чтобы все мыли руки и обрабатывали антисептиком.

Члены комиссии:

 /Александрова К.Е.

 /Анатова А.М.

 /Огорельцева О.Н.

 /Савельева О.В.