

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ Шаталовской СШ**

Дата проверки 16.09.2024

Время проверки 11:40

Состав комиссии Кривошолова И.А., Барыдинов И.С., Сажуров Н.Ф.

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, спецодежда) 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**

№	Наименование блюд	Выход меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Макарон с сыром	100/10/5	100/10/5	
2	Чай с сахаром	200/15	200/15	
3	Огурец свежий	30	30	
4	Банан	30	30	
5	Фрукт (яблоко)	150	150	

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 все
- Суточная проба имеется/не имеется (24 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак и обед

Замечания и рекомендации по проверке нет

Члены

комиссии: Кривошолова И.А.  
Барыдинов И.С.  
Сажуров Н.Ф.

# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

### МБОУ Шаталовской СШ

Дата проверки 30.09.2024

Время проверки 11:40

Состав комиссии Кристьянцова И.А., Бародина И.С., Саломова И.Р.

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, спецодежда) 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

№	Наименование блюд	Выход меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Макароны с сыром	100/10/5	100/10/5	
2	Чай с сахаром	200/15	200/15	
3	Дуруец светлый	20	20	
4	Батон	30	30	
5	Фрукт (яблоко)	150	150	

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 все
- Суточная проба имеется/не имеется (24 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак и обед

Замечания и рекомендации по проверке нет

Члены

комиссии: Кристьянцова И.А. Бародина И.С. Саломова И.Р.

# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

### МБОУ Шаталовской СШ

Дата проверки 11.10.2024

Время проверки 9:50

Состав комиссии Салунова Н.Ф., Барабиха Ч.С., Христолюдова Ч.А.

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, спецодежда) 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

№	Наименование блюд	Выход меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<i>конфеты шоколад</i>	200	200	
2	<i>Сок мясной</i>	200	200	
3	<i>Валюки</i>	30	30	

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 все
- Суточная проба имеется/не имеется (24) (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак и обед

Замечания и рекомендации по проверке нет

Члены

комиссии: Христолюдова Ч.А.  
Барабиха Ч.С.  
Салунова Н.Ф.

# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

### МБОУ Шаталовской СШ

Дата проверки 25.10.2024

Время проверки 11 40

Состав комиссии Кристомолова И.А., Бартомяко И.С., Салурьева И.Ф.

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, спецодежда) 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

№	Наименование блюд	Выход меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Голубцы мясные</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
2	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200/15</u>	<u>200/15</u>	
3	<u>Ватом</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	

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 все
- Суточная проба имеется/не имеется (24 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак и обед

Замечания и рекомендации по

проверке нет

Члены

комиссии: Кристомолова И.А.  
Бартомяко И.С.  
Салурьева И.Ф.



**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ Шаталовской СШ**

Дата проверки 08.11.

Время проверки 09:50

Состав комиссии Кристомолова И.А., Барадинов И.С., Саломов Н.Ф.

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, спецодежда) 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**

№	Наименование блюд	Выход меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
	<u>Тюль и мясо свежее</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
	<u>сок</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
	<u>бублики</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	

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 все
- Суточная проба имеется/не имеется (24) (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак и обед

Замечания и рекомендации по

проверке нет

Члены

комиссии:

Кристомолова И.А.  
Барадинов И.С.  
Саломов Н.Ф.

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ Шаталовской СШ**

Дата проверки 26.11.2024.

Время проверки 11.40

Состав комиссии Крижмодова И.А. Бародина И.С. Салдунова И.Р.

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, спецодежда) 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**

№	Наименование блюд	Выход меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
	<u>Картофельный пюре</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	
	<u>Котлета оребая</u>	<u>80</u>	<u>80</u>	
	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200/15</u>	<u>200/15</u>	
	<u>Батон</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	

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 все
- Суточная проба имеется/не имеется (24 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак и обед

Замечания и рекомендации по проверке нет

Члены комиссии: Крижмодова И.А.  
Бародина И.С.  
Салдунова И.Р.