

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №7 г. Кануш

(наименование организации)

Дата проверки: 20.04.2023

Время проверки: 12.00

Состав комиссии:

Куркина Л.И. - председатель

Королева Т.В. - чл. комиссии, уч.-мет. нач. кл.

Макарова О.В. - родит. комит.

Роскоба В.Н. - медсестра

Мамминовская А.А. - родители

Семешова И.И. - родитель

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
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается (есть жалобы от д. класса) (4б)
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 20.04.23 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Следить за температурным режимом блюд. (Есть жалобы родит. 4б класса)

Члены комиссии:

Куркина Л.И.

Кур

Королева Т.В.

Кор

Макарова О.В.

Ма

Роскоба В.Н.

Мамминовская А.А.

Мамми

Семешова И.И.

Сем

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ № 7 г. Калуги
(наименование организации)

Дата проверки: 14.03.23

Время проверки: 12.00

Состав комиссии:

Курьмина А.И. - председатель
Королева Т.В. - чл. комиссии, уч. нач. кл.
Маларова О.В. - род. ком.
Рожкова В.Н. - медсестра
Сомин Е.А. - родители
Бонгаренко О.Н. - родители

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 не у всех перчатки
- 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
- 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 13.03.23 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Обратить внимание на соблюдение санитарно-гигиенических норм (хорошо рабочие д.б. в перчатках)

Члены комиссии:

Курьмина А.И.	Кур
Королева Т.В.	Кор
Маларова О.В.	Мал
Рожкова В.Н.	Рож
Сомин Е.А.	Сом
Бонгаренко О.Н.	Бон

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ № 7 г. Калуги

(наименование организации)

Дата проверки: 6.02.23

Время проверки: 12.00

Состав комиссии:

Кузьмина Л.И. - председатель

Королева Т.В. - чл. ком.

Макарова О.В. - чл. ред. ком.

Зубченко Л.И. - чл. ред. ком.

Толмачева А.В. - чл. ком. Павлушин И.В.

Романова В.Н. - секретарь

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование - исправно / не исправно *не работает один холодильник*
- Нарушений на пищеблоке выявлено / не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) соблюдается / не соблюдается *(не у всех)*
- Нарушений в зале столовой выявлено / не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме
- Меню соответствует / не соответствует *отсутствует за салат* примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют / не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи - соблюдается / не соблюдается
- Качество питания - много блюд осталось не тронутым / съели более половины / съели всё
- Суточная проба имеется / не имеется (за 6.02.23 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется
- Классные руководители сопровожают / не сопровождают обучающихся на завтрак/обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Обратить внимание на наличие санитарно-гигиенической одежды, порции раздавать строго в перчатках.

Члены комиссии:

Кузьмина Л.И.

Королева Т.В.

Романова В.Н.

Толмачева А.В.

Макарова О.В.

Зубченко Л.И.

Павлушин И.В.

Кор
Кор
Романова
Толмачева
Макарова
Зубченко
Павлушин

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ № 7 г. Калуги
(наименование организации)

Дата проверки: 20.01.23 г.

Время проверки: 12.00

Состав комиссии:

Курочкина Л.И. - дир. (и.о. Маркова М.В.)

Королева Т.В. - уч. кат. ш.

Тюхтациева А.В. - зав.ц.

Романова В.Н. - дир. пищеблока

Мамарова О.В. - дир. каф. ИТ

Будяченко И.М. - дир. каф. ИТ

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, наличие специальной санитарной одежды) 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
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи - соблюдается / не соблюдается
- Качество питания - много блюд осталось не тронутым / съели более половины / съели всё
- Суточная проба имеется / не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется
- Классные руководители сопровождают / не сопровождают обучающихся на завтрак/обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Не было кл. рук. 4 в классе

Члены комиссии:

Курочкина Л.И. (и.о. Маркова М.В.) дир

Королева Т.В. кат

Тюхтациева А.В. зав

Романова В.Н. дир

Мамарова О.В. дир

Будяченко И.М. дир

Тюхтациева А.В. зав