

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
Подкаменской НОШ - филиал МБОУ «Устино-Копьевская СОШ»

Дата проверки: 17.01.2025

Время проверки: 08:55

Состав комиссии:

Тайдынова С.А., Царева Р.В., Саликова Т.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:


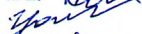

- Холодильное оборудование — исправно
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудником пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

- Каша молочная жидкая кукурузная 200гр.
- Сыр твердых сортов 30 гр.
- Печенье 20 гр.
- Хлеб в ассортименте 60 гр.
- Чай с молоком и сахаром 200гр.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Качество питания — съели всё.
- Суточная проба имеется.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет

Члены комиссии:

Тайдынова С.А.   
Царева Р.В.   
Саликова Т.А. 

АКТ  
проверки организации горячего питания для обучающихся в школьной  
столовой  
Подкаменской НОШ - филиал МБОУ «Устино-Копьевская СОШ»

Дата проверки: 29.11.2024

Время проверки: 09:00

Состав комиссии:

Тайдынова С.А.,

Царева Р.В.,

Саликова Т.А.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Тайдынова С.А., Царева Р.В., Саликова Т.А. провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.


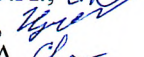

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работника столовой.

В результате проверки установлено:

1. Родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню,
  - Каша пшенная с изюмом 200гр.
  - сыр порциями 30 гр.
  - хлеб с ассортименте 30 гр
  - повило 40 гр.
  - пряник 20 гр.
  - сок натуральный 200 гр.

порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, завтрак нравится детям, пища вкусная.

1. Сотрудник столовой соблюдает гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, косынка)
2. При входе в столовую все дети моют руки .

Тайдынова С.А.,   
Царева Р.В.,   
Саликова Т.А. 

проверки организации питания в школьной столовой  
Подкаменской НОШ - филиал МБОУ «Устино-Копьевская СОШ»

Дата проверки: 15.10.2024

Время проверки: 08:45

Состав комиссии:

Тайдынова С.А., Царева Р.В., Саликова Т.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:



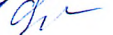
- Холодильное оборудование — исправно
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудником пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Качество питания — съели всё.
- Суточная проба имеется.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет

Члены комиссии:

Тайдынова С.А.   
Царева Р.В.   
Саликова Т.А. 

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой  
Подкаменской НОШ - филиал МБОУ «Устино – Копьевская СОШ»

Дата проверки: 19.09.2024 год

Время проверки: 09:05

Состав комиссии:

Тайдынова С.А., Царева М.В.,

Саликова Т.А.

Составили настоящий акт в том, что 19 сентября 2024 года в 09.05 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 19.09.2024 год было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Омлет с зеленым горошком -200 гр.

Кофейный напиток с молоком - 200 гр.

Масло сливочное – 10гр.

Сыр твердых сортов - 30гр.

Хлеб в ассортименте – 30 гр.

Пряник -20гр.

Норма рассчитана для возраста от 7-11 лет

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Омлет с зеленым горошком	200	200
Кофейный напиток с молоком	200	200
Хлеб в ассортименте	30	30
Масло сливочное	10	11
Сыр	30	30
пряник	20	20

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.



При взвешивании порций выяснили следующее:

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

5) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Тайдынова С.А.   
Царева М.В.   
Саликова Т.А. 