

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Гимназия №13»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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.

- 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.
- Контрольное меню имеется/не имеется

Замечания и рекомендации по проверке:

Состав комиссии:

Дата проверки: 15.09.2021

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Гимназия №13»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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.

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

норма

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Контрольное меню имеется/не имеется

Замечания и рекомендации по проверке:

Состав комиссии:

Оганнисян А.Б. Начальник пищеблока
Голышева Елена Вя. З.П.
Фарзунова Екатерина Михайловна

Дата проверки: 25.12.2020

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Гимназия №13»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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.

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

норма

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Контрольное меню имеется/не имеется

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Состав комиссии:

Гусева Е.И. / (под. контр.)
Машкина А.Б. / (маркет)
Ромашова В.В. / (ответ за пит.)

Дата проверки: 13.11.2020

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Гимназия №13»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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.

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Масса

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Контрольное меню имеется/не имеется

Замечания и рекомендации по проверке:

Состав комиссии:

Великанова Р.В. Ветеринар (родительский контроль)

Ромашкина Е.В. Старший бран. колл.

Самойлов А.Б. Школьник секретарь

Дата проверки: 10.11.2020г.

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Гимназия №13»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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.

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

норма

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Контрольное меню имеется/не имеется

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Состав комиссии:

Молчанова И.Н. Зав. под-контр
Ромаша Б.В. член зав. каб.
Оганнисян А.Б. Зав. интернет

Дата проверки: 9.11.2020.

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Гимназия №13»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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.

- 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.
- Контрольное меню имеется/не имеется

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

Состав комиссии:

Гордеева А.Б. (председатель)

Орловская Н.Б. Мерескина В.В.

Белкина Е.В. член контрольной комиссии Соболь

Дата проверки: 21.10.20

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Гимназия №13»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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.

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Норма

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Контрольное меню имеется/не имеется

Замечания и рекомендации по проверке:

НЕТ

Состав комиссии:

Козлова Е.Н. Зав. род. контролем
Соболева С.А. Служ. пред. диетологической комиссии
Оганнисян А.А. Зав. кафе

Дата проверки: 20.10.2020

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Гимназия №13»

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.

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

_____ норма _____

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Контрольное меню имеется/не имеется

Замечания и рекомендации по проверке:

кофеинный напиток горчит, необходимо -
дальше заботиться о профукивании из
которого он производится

Состав комиссии:

Фролина С.В. _____ С.В. (отв. за ней.)
Машаева А.А. _____ А.А. (под. котет.)
Овчинкина А.С. _____ А.С. (сл/с)

Дата проверки: 19.10.2020г.