

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ СОШ № 1 г. Козельск

(наименование организации)

Дата проверки: 29.09.21г.

Время проверки: 14.10

Состав комиссии:

1. Тамасева А.Н.
2. Мамыкина Е.Т.
3. Милонова Т.М.
4. Мамютина О.А.
5. Веретникова С.Н.

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 все дети знают правила этикета, к
пище относятся небрежно

Члены комиссии:

- Тамасева А.Н. Тамас
Милонова Т.М. Мило
Мамютина О.А. Мамю
Мамыкина Е.Т. Мам
Веретникова С.Н. Вер

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ СОШ № 1 г. Козельск

(наименование организации)

Дата проверки: 02.12.2021г.

Время проверки: 10.10

Состав комиссии:

Талаева А.Н.
Талактионова А.А.
Мамютина В.А.
Риленова М.М.
Веретенкова С.Н.

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 все дети вовремя спускаются в столовую, поэтому пища
теряет нужную температуру

Члены комиссии:

Талаева А.Н. Талаев
Риленова М.М. М.М.
Мамютина В.А. Мамютина
Талактионова А.А. Талакт
Веретенкова С.Н. Вет

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ СОШ № 1 г. Козельск

(наименование организации)

Дата проверки: 03.03.22г.

Время проверки: 11.05

Состав комиссии:

1. Ташаева А. Н.
2. Машутина О. А.
3. Машкина М. В.
4. Темактионова А. 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, 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 все классные руководители среднего и старшего звена сопровождают детей в столовую. Контроль за питанием детей в старших классах отсутствует.

Члены комиссии:

Ташаева А. Н.
Машутина О. А.
Темактионова А. А.
Машкина М. В.
Веретенкова С. Н.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ СОШ № 1 г. Козельск

(наименование организации)

Дата проверки: 18.05.2021

Время проверки: 12.20

Состав комиссии:

1. Галаева А.Н.
2. Машюткина О.А.
3. Мошкова М.В.
4. Томасюкова А.А.
5. Веритинова С.Н.

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 все классные руководители сопровождают обучающихся в столовую. Рекомендовано: провести разъяснительную работу с классными руководителями, усилить контроль.

Члены комиссии:

Галаева А.Н.
Машюткина О.А.
Мошкова М.В.
Томасюкова А.А.
Веритинова С.Н.

Молоф
Мед
Вир