

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ с.о.ш.а. Верхние Тиберды

(наименование организации)

Дата проверки: 20.10.2020г

Время проверки: 11⁰⁰₂

Состав комиссии:

Асбаев Асман Магомедович 1кл
Кинкеева Жаннипа Ахмедовна 8кл
Чомаева Амина Хамитовна 9кл
Чомаева Жаннипа Магомедовна 4кл

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.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<i>Салат витаминный</i>	60	60	
2	<i>Суп из овощей</i>	250	250	
3	<i>Котлеты припускные рыбные</i>	80.5	80.5	
4	<i>Картофельное пюре</i>	150	150	
5	<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	200	200	
6	<i>Хлеб пшенично-ржаной</i>	30	30	
7	<i>Хлеб пшеничный</i>	20	20	

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ сош. а. Вершинка Кемерово
(наименование организации)

Дата проверки: 16.11.2020г

Время проверки: 11⁰⁰

Состав комиссии:

Акбаев Нелан Махамедалиевич 1кл.
Кинкеева Джамия Ахмедовна 2кл.
Чумаева Ашима Рашидовна 3кл.
Чумаева Джамия Шаабатовна 4кл.

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.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>ман</u> Салат витаминный	60	60	
2	Свекольник	250	250	
3	Биточки мясные из говяд.	80,0	80,0	
4	Дис овварной	150	150	
5	Соус томатный с овощами	20	20	
6	Каша из свеклы	30	30	
7	Хлеб пшенич. – ржаной Хлеб пшеничный	20	20	

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ «СОШ г. Верхняя Тоболка»
(наименование организации)

Дата проверки: 08.12.2020г

Время проверки: 11:00

Состав комиссии:

Аббаев Аслам Махамедович 1кч
Кинкеева Ятмышта Ахисолтановна 2кч
Чомаева Ашина Рашимовна 3кч
Чомаева Ятмышья Мамабаевна 4кч

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.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Салат витаминный</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	
2	<u>Рассольник ленинградский со смет.</u>	<u>10-250</u>	<u>10-250</u>	
3	<u>Котлеты из говядины</u>	<u>80,0</u>	<u>80,0</u>	
4	<u>Каша гречневая, рассыпчат</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	
5	<u>Соус томатный с овощами</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	
6	<u>Компот из свежих фруктов</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
7	<u>Хлеб пшеничный</u> <u>Хлеб пшенично-ржаной</u>	<u>20</u> <u>30</u>	<u>20</u> <u>30</u>	

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ, с.п.п. а. Верхняя Тейбурга
(наименование организации)

Дата проверки: 20.01.2021г

Время проверки: 11:00

Состав комиссии:

Аубаев Аслан Махамедалиевич 1кл
Кипкеева Джамилта Ахмедовна 2кл
Чомаева Амина Рашидовна 3кл
Чомаева Джамилта Шагабановна

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.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>срез</u> Салат из моркови	60	60	
2	Борщ из белокочанной капусты с картофелем и смет.	10-250	10-250	
3	Биточки из птицы	80-5	80,5	
4	Картофельное пюре	150	150	
5	Компот из смеси сухофр.	200	200	
6	Хлеб пшенично-рж.	30	30	
7	Хлеб пшеничный	20	20	

