

## АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ г. Иркутска СОШ № 7

Дата проверки: 21.04.21

Время проверки: 13.20 - 13.50

Состав комиссии:

Сидорова Ксения Анатольевна

**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 циклическому меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявляемым требованиям.

### Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

- 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 \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Блюдо макароны с мясом - практически все порции остались не тронутыми (было съедено только мясо).  
Видимо решили строго не есть растительный маслом, т.к. макароны были все еще пропитаны и было ощущение что все не макароны, а масло.  
Относительно раздачи блюд - сегодня замечаний нет

**Члены комиссии:**

Суворова Ксения Анатольевна ЗА  
член общественного родительского  
коллектива

## АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ г. Иркутска СОШ № 7

Дата проверки: 26.03.22

Время проверки: 10.30.

Состав комиссии:

Будейнова Татьяна Николаевна

**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 циклическому меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявляемым требованиям.

### Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Овощи нат. св. огурец	1/20/20	1/22/22	+2
2	Закрытый бутерброд (булка Твикки) / салат Нешкал	1/40/40	1/44/40	+4
3	Чай с/с	1/200	1/200	-
4	Конд. изделия конгретта шок.	1/15	1/15	-
5	Молоко	1/200	1/200	-
6				
7				

- 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 \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*Замечаний нет.*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Члены комиссии:**

*Фурманова С. И. Шелева -*

---

---

---

---

---

## АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ г. Иркутска СОШ № 7

Дата проверки: 20.04.2022

Время проверки: 13.20 - 13.40

Состав комиссии:

Суворова Ксения Анатольевна

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 циклическому меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявляемым требованиям.

### Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

- 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 \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

#### Замечания и рекомендации по проверке:

Не соблюдены санитарно-гигиенические нормы.

Сотрудники столовой размаривали овощи, следили тарелки для дальнейшей доставки по столу, далее утировали старые корочки, снова размаривали овощи всё это время находилась в орехи и тех же перчатках (1 сотрудник), остальные проводили данные манипуляции голыми руками. Кашу наливали в стаканы над кастрюлей, попадая на руки сотрудника, после этого в стаканы и остатки в кастрюлю.

Прошу по данному факту принять меры, провести инструктаж по правилам обслуживания и работос.

#### Члены комиссии:

Суркова Ксения Анатольевна З.А.  
член общественного родительского комитета

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ г. Иркутска СОШ № 7

Дата проверки: 09.09.2022

Время проверки: 9<sup>12</sup> - 9<sup>26</sup>

Состав комиссии:

Нарушие Анатолиде Ивановиче ТВ

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается столк встоперли носсе замоченна
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме +
- Меню соответствует/не соответствует циклическому меню. +
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявляемым требованиям.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

- 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 \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Вкусные качество завтрака приемлемое, дети  
журами хорошо, хвалями (макаронны с  
куриной котлетой). Блюдо вкусное.  
"Йогурт «Белоросинское», с малиной, мед-  
кий, на упаковке дата 08.08.2022, свежий.  
К чаю печенье.

Замечание: завтрак отличный, вкусный.

**Члены комиссии:**

Гаррине АИ Корунт



АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ г. Иркутска СОШ № 7

Дата проверки: 21.10.2022 г.

Время проверки: 10.20

Состав комиссии:

Свишова Елена Александровна.

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 циклическому меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявляемым требованиям.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>сырник</u>	<u>60 гр.</u>	<u>60 гр.</u>	<u>—</u>
2				
3				
4				
5				
6				
7				

- 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 \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

*Не хватает сахара.*

*Работники столовой стзод гивае,  
доброе. Еда вкусная.*

Члены комиссии:

*Свишча В.А. Свишча*

## АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ г. Иркутска СОШ № 7

Дата проверки: 8.12.2022

Время проверки: 9<sup>20</sup>

Состав комиссии: Позднес С В

**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 циклическому меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявляемым требованиям.

### Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Сырники из творога со сметаной.	2/60/30	2/61/31	+ 2
2	Бутерброд с сыром	1/45	1/48	+ 3
3	Чай с молоком	1/200		
4	Кисломолочный напиток.	1/200		
5				
6				
7				

- 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 \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*Замечаний нет*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Члены комиссии:**

*Игорь С. В.* 

---

---

---

---

---

## АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ г. Иркутска СОШ № 7

Дата проверки: 17.03.2023.

Время проверки: 9.30.

Состав комиссии:

Евдокеева Татьяна Николаевна - родительский комитет 2Б

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 циклическому меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявляемым требованиям.

### Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Татмен			
2	Сыр			
3	Каша Молочная "Улыбка"			
4	Гаранка			
5	Воздушный блинчик с молоком			
6				
7				

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

*Объёмы на выходе соответствуют.*

- Соблюдение температурного режима – 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 учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*Все было вкусно но в меню очень много мясного.  
Блюда со специями. Аппетитные которые бы охоты в  
таком составе.*

**Члены комиссии:**

*Евт*