

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ-СОШ №3 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 15.05.2023

Время проверки: 10.30

Состав комиссии:

Председатель общешкольной комиссии - заместитель директора по ВР Мещерякова Е.М .
Председатель Совета родителей - Грибанова Т.А
Диетсестра - Зубарева О.Е;
Медсестра Ермакова Н.В
Представитель «родительского контроля» Багакашвили Е.Т

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.

		Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1-4 классы	1-е блюдо			-
	Рассольник	200	200	
	хлеб	52	52	-
	2-е блюдо			
	Гороховое пюре	200	200	
	Курица тушеная	84	90	
	хлеб	61	60	
5-11 классы	3-е блюдо			
	кисель	200	200	
	1-е блюдо			-
	Рассольник	200	200	
	хлеб	52	52	
	2-е блюдо			
	гороховое пюре	150	150	-
Курица тушеная	52	52		
Хлеб	46			
3-е блюдо				
кисель	200	200		

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

- % не съеденной учащимися продукции – 5 %
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- График проветривания и обработки помещения соблюдается/не соблюдается
- Суточная проба имеется/не имеется (за 15 мая 2023г (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Члены комиссии:

_____ Мещерякова Е.М .
_____ Митина О.Ю;
_____ Грибанова Т.А
_____ Зубарева О.Е;
_____ Ермакова Н.В
_____ Багакашвили Е.Т

С актом комиссии ознакомлены:

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ-СОШ №3 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 10.04.2023

Время проверки: 11.10

Состав комиссии:

Председатель общешкольной комиссии - заместитель директора по ВР Мещерякова Е.М .
Председатель Совета родителей - Грибанова Т.А
Диетсестра - Зубарева О.Е;
Представители «родительского контроля» Исаева И.Н, Багакашвили Е.Т

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.

		Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1-4 классы	1-е блюдо			-
	Суп овощной на мясном бульоне	200	200	
	2-е блюдо			-
	Рожки отварные с тертым сыром	200+30	230	
	хлеб	80	80	
	3-е блюдо	2/40	80	
	Отвар шиповника	200	200	
5-11 классы	1-е блюдо			-
	Суп овощной на мясном бульоне	200	200	
	2-е блюдо			-
	Рожки отварные с тертым сыром	200+30	230	
	хлеб	80	80	
	3-е блюдо	2/40	80	
	Отвар шиповника	200	200	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- % не съеденной учащимися продукции – 5,5 %
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- График проветривания и обработки помещения соблюдается/не соблюдается

- Суточная проба имеется/не имеется (за 10.04.23 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Члены комиссии:

_____ Мещерякова Е.М .

_____ Митина О.Ю;

_____ Грибанова Т.А

_____ Зубарева О.Е;

_____ Лагутина Л.А

_____ Исаева И.Н

С актом комиссии ознакомлены:

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ-СОШ №3 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 23.03.2023

Время проверки: 12.00

Состав комиссии:

Председатель общешкольной комиссии - заместитель директора по ВР Мещерякова Е.М .
Председатель Совета родителей - Грибанова Т.А
Диетсестра - Зубарева О.Е;
Представители «родительского контроля» Исаева И.Н, Багакашвили Е.Т

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.

		Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1-4 классы	1-е блюдо			-
	салат из свежих огурцов	60	60	
	суп с рыбными консервами	200	200	-
	хлеб	80	80	
	2-е блюдо			
	рожки отварные	200		
	сыр	30	235	
	хлеб	80	81	
5-11 классы	3-е блюдо			
	фруктовый сок	200	200	
	1-е блюдо			-
	суп с рыбными консервами	200	200	
	хлеб	80	80	
	2-е блюдо			
	пшено отварное	200		-
гуляш	50	250		
Хлеб	80	80		
3-е блюдо				
	какао	200	200	

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

- % не съеденной учащимися продукции – 4,5 %
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- График проветривания и обработки помещения соблюдается/не соблюдается
- Суточная проба имеется/не имеется (за 23.03.2022 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Члены комиссии:

_____ Мещерякова Е.М .
_____ Митина О.Ю;
_____ Грибанова Т.А
_____ Зубарева О.Е;
_____ Багакашвили Е.Т
_____ Исаева И.Н

С актом комиссии ознакомлены:

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ-СОШ №3 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 20.01.2023

Время проверки: 11.00

Состав комиссии:

Председатель общешкольной комиссии - заместитель директора по ВР Мещерякова Е.М .
Социальный педагог – Митина О.Ю;
Председатель Совета родителей - Грибанова Т.А
Диетсестра - Зубарева О.Е;
Представители «родительского контроля» Багакашвили Е.Т

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.

		Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1-4 классы	1-е блюдо			-
	рассольник	200	200	
	хлеб	60	60	-
	2-е блюдо			
	салат из свеклы	70	70	
	Гречка	200	270	
	Куры тушеные	70		
	хлеб	60	60	
	3-е блюдо			
фруктовый сок	200	200		
яблоко	200	205		
5-11 классы	1-е блюдо			-
	рассольник	200	200	
	хлеб	60	60	
	2-е блюдо			
	Рожки	200	270	-
	Куры тушеные	70		
	хлеб	60	60	
	3-е блюдо			
чай с витамином С	200	200		

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- % не съеденной учащимися продукции – 4,5 %
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- График проветривания и обработки помещения соблюдается/не соблюдается
- Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Члены комиссии:

_____ Мещерякова Е.М .
_____ Митина О.Ю;
_____ Грибанова Т.А
_____ Зубарева О.Е;
_____ Багакашвили Е.Т

С актом комиссии ознакомлены:

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ-СОШ №3 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 24.02.2023

Время проверки: 12.40

Состав комиссии:

Председатель общешкольной комиссии - заместитель директора по ВР Мещерякова Е.М .
Социальный педагог – Митина О.Ю;
Председатель Совета родителей - Грибанова Т.А
Диетсестра - Зубарева О.Е;
Медсестра Ермакова Н.В;
Представители «родительского контроля» Исаева И.Н, Черкунова Е.Е

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.

		Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1-4 классы	1-е блюдо			-
	рассольник	200	200	
	хлеб ржано-пшеничный	80	80	-
	2-е блюдо			
	гороховое пюре	150		
	Рыба тушеная	80	230	
	хлеб ржано-пшеничный	80	81	
	3-е блюдо			
кофейный напиток	200	200		
груша	200	197-200		
5-11 классы	1-е блюдо			-
	Рассольник	200	200	
	хлеб ржано-пшеничный	80	80	
	2-е блюдо			
	пшено	200		-
	рыба тушеная	60	260	
	Хлеб	80	80	
	3-е блюдо			
кофейный напиток	200	200		

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- % не съеденной учащимися продукции –6 %
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- График проветривания и обработки помещения соблюдается/не соблюдается
- Суточная проба имеется/не имеется (за 25.02.22_(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Члены комиссии:

_____ Мещерякова Е.М .
_____ Митина О.Ю;
_____ Грибанова Т.А
_____ Зубарева О.Е;
_____ Ермакова Н.В
_____ Черкунова Е.Е
_____ Исаева И.Н

С актом комиссии ознакомлены:

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ-СОШ №3 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 28.10.2022

Время проверки: 11.30

Состав комиссии:

Председатель общешкольной комиссии - заместитель директора по ВР Мещерякова Е.М.
Председатель Совета родителей - Грибанова Т.А
Диетсестра - Зубарева О.Е;
Медсестра Ермакова Н.В;
Представители «родительского контроля» Исаева И.Н, Черкунова Е.Е

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.

		Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1-4 классы	Салат из свеклы	60	60	
	1-е блюдо			
	Суп с рыбными консервами	200	200	
	хлеб	62	63	
	2-е блюдо			
	Отварная гречка	200	200	
	Курица тушеная	70	82	
	хлеб	70	70	
	3-е блюдо			
	Отвар шиповника	200	200	
Яблоко	180	182		
Йогурт	200	200		
5-11 классы	Салат из свеклы	60	60	-
	1-е блюдо			
	Суп с рыбными консервами	200	200	
	хлеб	62	63	
	2-е блюдо			-
	Отварная гречка	200	200	
	Курица тушеная	70	82	
	хлеб	70	70	
	3-е блюдо			
	Отвар шиповника	200	200	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- % не съеденной учащимися продукции – 5 %
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- График проветривания и обработки помещения соблюдается/не соблюдается
- Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Члены комиссии:

_____ Мещерякова Е.М .
_____ Митина О.Ю;
_____ Грибанова Т.А
_____ Зубарева О.Е;
_____ Ермакова Н.В
_____ Черкунова Е.Е
_____ Исаева И.Н

С актом комиссии ознакомлены:

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ-СОШ №3 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 28.11.2022

Время проверки: 12.20

Состав комиссии:

Председатель общешкольной комиссии - заместитель директора по ВР Мещерякова Е.М .
Социальный педагог – Митина О.Ю;
Председатель Совета родителей - Грибанова Т.А
Диетсестра - Зубарева О.Е;
Медсестра Ермакова Н.В;
Представители «родительского контроля» Исаева И.Н, Багакашвили Е.Т

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.

		Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1-4 классы	Салат из свежей капусты с зеленым горошком	60	62	-
	1-е блюдо			
	рассольник	200	200	
	2-е блюдо			
	Плов	200	200	-
	хлеб	40+40	80	
	3-е блюдо			
чай с лимоном	200	200		
банан	180	180		
5-11 классы	Салат из свежей капусты с зеленым горошком	60	60	-
	1-е блюдо			
	рассольник	200	200	
	2-е блюдо			
	Плов	200	200	-
	хлеб	40+40	80	
	3-е блюдо			
чай с лимоном	200	200		

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- % не съеденной учащимися продукции – 4,8 %
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- График проветривания и обработки помещения соблюдается/не соблюдается
- Суточная проба имеется/не имеется (за 28.11.22г(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Члены комиссии:

_____ Мещерякова Е.М .
_____ Митина О.Ю;
_____ Грибанова Т.А
_____ Зубарева О.Е;
_____ Ермакова Н.В;
_____ Багакашвили Е.Т
_____ Исаева И.Н

С актом комиссии ознакомлены:

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ-СОШ №3 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 16.12.2022

Время проверки: 12.30

Состав комиссии:

Председатель общешкольной комиссии - заместитель директора по ВР Мещерякова Е.М .
Социальный педагог – Митина О.Ю;
Председатель Совета родителей - Грибанова Т.А
Диетсестра - Зубарева О.Е;
Медсестра Ермакова Н.В
Представители «родительского контроля» Исаева И.Н, Багакашвили Е.Т.

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.

		Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1-4 классы	Салат из свежих огурцов и помидоров 1 блюдо	60	60	
	Суп с рыбными консервами 2 блюдо	200	200	
	Картофельное пюре	200		
	Курица тушеная	80	280	
	хлеб	80	2/40	
	Отвар шиповника	200	200	
	Банан	230	220-230	
5-11 классы	Салат из свеклы 1 блюдо	60	60	-
	Суп с рыбными консервами 2 блюдо	200	200	
	Гречневая каша	200		
	Курица тушеная	60	265	+ 5
	хлеб	80	2/40	
	Отвар шиповника	200	200	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- % не съеденной учащимися продукции – 4,8 %
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- График проветривания и обработки помещения соблюдается/не соблюдается
- Суточная проба имеется/не имеется (за 16 декабря (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Члены комиссии:

_____ Мещерякова Е.М .
_____ Митина О.Ю;
_____ Грибанова Т.А
_____ Зубарева О.Е;
_____ Багакашвили Е.Т
_____ Исаева И.Н

С актом комиссии ознакомлены:

_____ /Потрясова Л.В/
_____ /Писарева С.В/

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ-СОШ №3 города Аркадака Саратовской области

Дата проверки: 26.09.2022

Время проверки: 11.20

Состав комиссии:

Председатель общешкольной комиссии - заместитель директора по ВР Мещерякова Е.М .
Социальный педагог – Митина О.Ю;
Председатель Совета родителей - Грибанова Т.А
Диетсестра - Зубарева О.Е;
Медсестра Ермакова Н.В;
Представители «родительского контроля» Исаева И.Н, Багакашвили Е.Т

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.

		Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1-4 классы	1-е блюдо			
	Щи с фасолью на мясном бульоне	200	200	-
	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	
	2-е блюдо			
	гречка	200	200	-
	котлета	80	80	
	хлеб ржано-пшеничный	40	40	
	3-е блюдо			
	Какао	200	200	
Йогурт	200	200		
5-11 классы	1-е блюдо			
	Щи с фасолью на мясном бульоне	200	200	-
	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	
	2-е блюдо			
	гречка	200	200	-
	котлета	80	80	
	хлеб ржано-пшеничный	40	40	
	3-е блюдо			
	Какао	200	200	
Яблоко	200	200		

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- % не съеденной учащимися продукции – 4,8 %
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- График проветривания и обработки помещения соблюдается/не соблюдается
- Суточная проба имеется/не имеется (за 26.09.22 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Члены комиссии:

_____ Мещерякова Е.М .
_____ Митина О.Ю;
_____ Грибанова Т.А
_____ Зубарева О.Е;
_____ Ермакова Н.В;
_____ Багакашвили Е.Т
_____ Исаева И.Н

С актом комиссии ознакомлены: