

АКТ

Проверки организации питания и школьной столовой

МБОУ «Субашская ООШ»

Дата проверки: 23.09.2025

Время проверки: 9:40

Состав комиссии: Вадим Димитрий Павлович

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправлено/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 соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови	60	60	—
2	Картофель (ф. куриц)	40/150	40/150	—
3	Чай с сахаром, лимонами	200/8/5	200/8/5	—
4	Хлеб мясной	20	20	—
5	Хлеб мясной	20	20	—

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует /не соответствует объемам 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 23.09.25 (срок хранения 48ч.))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется /не имеется
- Классные руководители сопровождают /не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет.

ВЗ-

АКТ

Проверки организации питания и школьной столовой

МБОУ «Субашская ООШ»

Дата проверки: 20.10.2025

Время проверки: 10.10.

Состав комиссии: Нурмухамметова Рирдия Нурмуловна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправлено/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 соответствует/не соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Турши су	45	45	—
2	Макаронные изделия отваренные	150	150	—
3	Чай с сахаром	200/8	200/8	—
4	Хлеб пшеничный	22	22	—
5	Хлеб ржанопшеничный	30	30	—

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует /не соответствует объемам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается /не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины /съели все
- Суточная проба имеется /не имеется (за 20.10.2025 (срок хранения 48ч.))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется /не имеется
- Классные руководители сопровождают /не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет

Нур