

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «Лицей №1 ЗМР РТ»

Дата проверки: 14.01.22

Время проверки: 8.40

Состав комиссии:

Кудрявцева С.Ю.

Потапова Н.К.

Мусаева А.Р.

Мифтахутдинова В.Н.

Аглямова Л.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, 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.)
1	Биточки банан	080	080
2	Булочки "фруктовая начинка"	150	160
3	Чай с сахаром	200	200
4	Сладкое ассорти	020	010

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют 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
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Порядок соответствует по меню, выводится аппетитно, вкусно

Персонал добротной, дружелюбной, гордится работой

Члены комиссии:

Кудрявцева С.Ю.

Потапова Н.К.

Мусаева А.Р.

Мифтахутдинова В.Н.

Аглямова Л.А.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «Лицей №1 ЗМР РТ»

Дата проверки: 09.02.22

Время проверки: 10.30

Состав комиссии:

- Вафина А.Н.
- Афонова Ю.А.
- Мусаева А.Р.
- Аглямова Л.А.
- Кирина О.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 примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

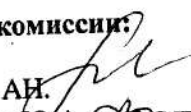
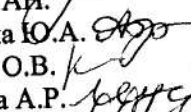

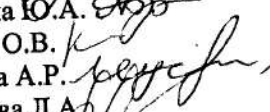

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход(гр.)
1	Корюшки заливной консерв. пригот.	070	070
2	Ветчина, Фриш	100	100
3	Макарон	180	200
4	Помидоры и яйца	200	200
5	Хлеб ржаной	30	30
6	Сыр	65	65

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют 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
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Корюшки не едят большинство детей
Макарон не отменялись 80% съели
Отсутствие детей поощрительные

Члены комиссии:

- Вафина А.Н. 
- Афонова Ю.А. 
- Кирина О.В. 
- Мусаева А.Р. 
- Аглямова Л.А. 

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «Лицей №1 ЗМР РТ»

Дата проверки: 16.04.2022

Время проверки: 8:45 - начнется 2-4 кл.

Состав комиссии:

Вафина А.Н.

Афонова Ю.А.

Мусаева А.Р.

Аглямова Л.А.

Кирина О.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 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.)
1	Каша овсяная с яблоком	150	156
2	Картофель отварной с мясом	200	200
3	Батон	24	28
4	Компот из фруктов	105	105
5	Яблоко	105	110

- 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
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Каша варит хорошо, яблоки уходят -
говарит мясистый, картофель отварной
хорошо проварен
Вкусно приготовлено

Члены комиссии:

Вафина А.Н.

Афонова Ю.А.

Кирина О.В.

Мусаева А.Р.

Аглямова Л.А.