

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "Гимназия №24" г. Казань

Дата проверки: 15.09.2020 (наименование организации)

Время проверки: 10-00 - 12-30.

Состав комиссии:

Андреева А.В. - зам по ВР, ответственный зам м.п.  
Якименков Ч.М. - учитель рус. яз. председ. профкома  
Бурцева П.Г. - председатель проф. ком.  
Рейковская Т.А. - зам зам. директора  
Кудыкина Е.М. - член проф. комитета

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, наличие специальной санитарной одежды) 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
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за 3 дня (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Есть нарушения; не хватает столовых приборов,  
на лотках есть остатки еды и  
плохо помолки. Столы в столовой  
грязные, не своевременно промываются  
полног. после ухода на сса. не обе  
дети приходят без платок. руководител

Члены комиссии:

Андреева А.В.  
Якименков Ч.М.  
Бурцева П.Г.  
Рейковская Т.А.  
Кудыкина Е.М.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

ШБОУ "Ишмакит КЭМ"

(наименование организации)

Дата проверки: но. 10. 2020

Время проверки: 12-00 до 13-00

Состав комиссии:

Агарашева А.В. - зам по НР откв за питание  
Якименкова И.И. - учиб. рез. ст. прор. по прор.  
Бурцева П.Т. - чл.ред. ред. комитета  
Бузыкина Е.И. - член ред. по меню  
Кейковская Э.А. - член ред. комитета

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, наличие специальной санитарной одежды) 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
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за 3 змч (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед

Замечания и рекомендации по проверке:

не работает протирающая машина для хлеба,  
приготовленного машинки остались на  
столы,凳子 не съели, не вкусовые,  
рабочий буфет без годовного убора,  
целомо замечание.

Члены комиссии:

А. Бурцева П.Т.  
Э.А. Кейковская  
Е.И. Бузыкина  
А.В. Агарашева  
И.И. Якименкова

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Школа № 24» г. Кануши  
(наименование организации)

Дата проверки: 26.11.2020

Время проверки: 11-00 - 12-00

Состав комиссии:

Аноприенко А.В. - ответственный за организацию питания  
Михайлов И.М. - преемник протокола  
Бурцев Р.Г. - председатель рев. ком.  
Дейковская Ю.А. - член рев. комиссии  
Кузнецова Е.Н. - член рев. ком.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно *Прозирочная мойка не работает*
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) 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
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за 48 часов (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Перед входом в туалет работницы столовой должны убирать халат, он отсутствует.  
Можно недостаточно мыть.  
Суп очень горький.

Члены комиссии:

Аноприенко А.В.  
Михайлов И.М.  
Бурцев Р.Г.  
Дейковская Ю.А.  
Кузнецова Е.Н.

АКТ  
 проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Гимназия №24» г. Калуги  
 (наименование организации)

Дата проверки: 08.12.2020.

Время проверки: 11-10 - 12-50

Состав комиссии:

- Могрицкая А.В. - зам по ВР
- Милемкова И.Н. - учитель рус. язык
- Бурцева Р.Г.
- Дейковская У.А.
- Кудзюшина Е.Н.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно / в ремонте
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) 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
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за 48 часов (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Отсутствует крепление для ханата возле рабочего стола.
2. Одна ложка оказалась недостаточно прешитой.
3. В цехе чисто, но летала одна муха.

Члены комиссии:

- Бурцева Р.Г.
- Дейковская У.А.
- Кудзюшина Е.Н.
- Могрицкая А.В.
- Милемкова И.Н.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "Тимонинская СОШ" г. Кануши

(наименование организации)

Дата проверки: 17.02.2021

Время проверки: 12-30

Состав комиссии:

- Александрова А.В.
- Александрова Ч.Н.
- Бурцева Л.С.
- Кейковская Ю.А.
- Курочкина Е.Н.

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, наличие специальной санитарной одежды) 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
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за 48 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет

Члены комиссии:

- Александрова А.В.
- Александрова Ч.Н.
- Бурцева Л.С.
- Кейковская Ю.А.
- Курочкина Е.Н.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "Школа №24" г. Калуги

(наименование организации)

Дата проверки: 09.04.2021

Время проверки: 11-00

Состав комиссии:

Анофриева А.В. - ответств. за организ. питани  
Яковлева И.И. - представитель потребит. орган.  
Пурцева Л.Т. - пред. ком. комитет  
Миховская У.А. - член ком. комитет  
Кудряшова С.И. - член ком. комитет

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, наличие специальной санитарной одежды) 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
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё
- Суточная проба имеется/не имеется (за 48 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на завтрак/обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет.

Члены комиссии:

Пурцева Л.Т.  
Яковлева И.И.  
Кудряшова С.И.  
Анофриева А.В.  
Яковлева И.И.