

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ с. Донское

Дата проверки: 19.10.23

Время проверки: 12:55

Состав комиссии:

Родионова М.А. - учитель
Понамарева Т.В. - родитель
Бобринская Е.В. - завуч
Гербунова Л.М. - м/р.
Степанкина Н.Н. - родитель

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Необходимо чаще проводить дезинфекцию
столового зала
Воткнутое при предыдущей проверке выложено.
Форма персонала белая, красивая

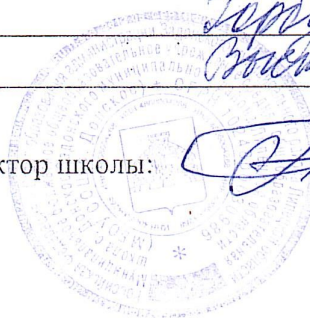
Члены комиссии:

Родионова М.А. [подпись]
Понамарева Т.В. [подпись]
Бобринская Е.В. [подпись]
Гербунова Л.М. [подпись]
Степанкина Н.Н. [подпись]

Директор школы:

[подпись]

Л.А. Селищева



АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СОШ с. Донское

Дата проверки: 15 сентября

Время проверки: 11.50

Состав комиссии:

Ямтунова Анастасия Александровна - чл. ред. комис.
Горбунова Любовь Николаевна - м.с.
Маришюк Марина Анатольевна - чл.н.бр. комиссии
Насонова Ольга Александровна - чл.н.бр. комиссии
Родионова Римма Николаевна - родитель.

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
- 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 14 сентября (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.
Желаательно приобрести более красивую спецодежду.

Члены комиссии:

Ямтунова А.А. - [подпись]
Горбунова Л.Н. - [подпись]
Маришюк М.А. - [подпись]
Насонова О.А. - [подпись]
Родионова Р.А. - [подпись]

Директор школы: [подпись]

Л.А. Селищева