

проверки организации питания в МБОУ СОШ № 3 им. В.В. Власова

Дата проведения 16.09.2011

Время проведения 8:40

Состав комиссии

Малкина Г.А. к.р.
Майоренко Ю.Ч. к.р.
Гурьевич Н.В., соуч. педагог.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое оборудование исправно/ не исправно
- Нарушения на пищеблоке выявлены/ не выявлены
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) соблюдается / не соблюдается
- Нарушения в зале столовой выявлены/не выявлены
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Контроль взвешивания готовых блюд:

№ п/п	Наименование блюд	Выход по меню в г.	Факт. выход в г.	разница
1	<u>дрессинг по-русски</u>	<u>150</u>	<u>151-152</u>	<u>+1, +2</u>
2	<u>салат овощной</u>	<u>30</u>	<u>29</u>	<u>-1</u>
3	<u>чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
4	<u>хлеб пшеничный</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>0</u>

- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объему, заявленному в меню
- Качество питания – много блюд осталось не тронутыми (съели больше половины, все съели)
- Суточная проба имеется (48 часов)
- Бракеражный журнал имеется /не имеется
- Классные руководители сопровождают / не сопровождают детей в столовую
- Рекомендации по проверке:

Члены комиссии: [подпись]
[подпись]
[подпись]

проверки организации питания в МБОУ СОШ № 3 им. В.В. Власова

Дата проведения 05.10

Время проведения 8:40

Состав комиссии

Малкина В.А. и.
Макаревич Ю. Ю. и., Бурмакина Р. З. и.
Чибрикова Ф.В. соф. педагог

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое оборудование исправно/ не исправно
- Нарушения на пищеблоке выявлены/ не выявлены
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) соблюдается / не соблюдается
- Нарушения в зале столовой выявлены/не выявлены
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Контроль взвешивания готовых блюд:

№ п/п	Наименование блюд	Выход по меню в г.	Факт. выход в г.	разница
1	<u>Ф.лов салатный</u>	<u>150</u>	<u>151</u>	<u>+1</u>
2	<u>Фрисси</u>	<u>35</u>	<u>35</u>	<u>0</u>
3	<u>Хлеб</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>0</u>
4	<u>Каша</u>	<u>100</u>	<u>200</u>	<u>0</u>

- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объему, заявленному в меню
- Качество питания – много блюд осталось не тронутыми (съели больше половины, все съели)
- Суточная проба имется (48 часов)
- Бракеражный журнал имеется /не имеется
- Классные руководители сопровождают / не сопровождают детей в столовую
- Рекомендации по проверке:

Члены комиссии: Малкина В.А.
Макаревич Ю. Ю.
Чибрикова Ф.В.

АКТ 3

проверки организации питания в МБОУ СОШ № 3 им. В.В. Власова

Дата проведения 18.10.

Время проведения 10²⁰

Состав комиссии

<u>Браженникова В. В.</u>	
<u>Николаев А. - 2^а</u>	
<u>Гуденко Н. - соуч. проверки.</u>	

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое оборудование исправно/ не исправно
- Нарушения на пищеблоке выявлены/ не выявлены
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) соблюдается / не соблюдается
- Нарушения в зале столовой выявлены/не выявлены
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Контроль взвешивания готовых блюд:

№ п/п	Наименование блюд	Выход по меню в г.	Факт. выход в г.	разница
1	<u>Запеканка творожная</u>	<u>250</u>	<u>252</u>	<u>+2</u>
2	<u>Крем-суп</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Сметана заст.</u>	<u>45/5/10</u>	<u>45/5/12</u>	<u>+2</u>
4				

- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объему, заявленному в меню
- Качество питания – много блюд осталось не тронутыми (съели больше половины, все съели)
- Суточная проба имеется (48 часов)
- Бракеражный журнал имеется /не имеется
- Классные руководители сопровождают / не сопровождают детей в столовую
- Рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

В. В. Браженникова
А. Николаев
Н. Гуденко

проверки организации питания в МБОУ СОШ № 3 им. В.В. Власова

Дата проведения 17.11.2022

Время проведения 10.20

Состав комиссии: О Вероника (5 б), Николаева А. (2 а). Удовенко Н.В., соц. педагог

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое оборудование исправно/ не исправно
- Нарушения на пищеблоке выявлены/ не выявлены
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) соблюдается / не соблюдается
- Нарушения в зале столовой выявлены/не выявлены
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Контроль взвешивания готовых блюд:

№ п/п	Наименование блюд	Выход по меню в г.	Факт. выход в г.	разница
1	Плов с мясом	150	145-156	5-7 г
2	Хлеб пшеничный	30	30	0
3	Чай с сахаром, лимоном	200/5	200/5	0
4				

- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объему, заявленному в меню
- Качество питания – много блюд осталось не тронутыми (съели больше половины, все съели)
- Суточная проба имеется (48 часов)
- Бракеражный журнал имеется /не имеется
- Классные руководители сопровожают / не сопровождают детей в столовую
- Рекомендации по проверке:
- Требуется замена электрической сковороды, сковорода новая, но качество покрытия (внутреннее) не позволяет готовить плов (пригорает), готовится плов в отдельных кастрюлях.

Члены комиссии: _____

АКТ 6

проверки организации питания в МБОУ СОШ № 3 им. В.В. Власова

Дата проведения 19.01.2023

Время проведения 8.40

Состав комиссии: О Вероника (5 б), Николаева А. (2 а), Удовенко Н.В., соц. педагог

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое оборудование исправно/ не исправно
- Нарушения на пищеблоке выявлены/ не выявлены
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) соблюдается / не соблюдается
- Нарушения в зале столовой выявлены/не выявлены
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Контроль взвешивания готовых блюд:

№ п/п	Наименование блюд	Выход по меню в г.	Факт. выход в г.	разница
1	Макароны отварные с маслом сливочным	150	145-156	5-7 г
	Тефтели мясные	130	130	0
2	Хлеб пшеничный	30	30	0
3	Чай с сахаром, лимоном	200/5	200/5	0
4				

- Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объему, заявленному в меню
- Качество питания – много блюд осталось не тронутыми (съели больше половины, все съели)
- Суточная проба имеется (48 часов)
- Бракеражный журнал имеется /не имеется
- Классные руководители сопровожают / не сопровождают детей в столовую
- Рекомендации по проверке: провести в классах собрания с предложением запрета давать детям сладкое в школу.

Члены комиссии: _____
