

# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №1 г.Никольска»

(наименование организации)

Дата проверки: 20.09.2022.

Время проверки: 09:25

Состав комиссии:

Зубова Елена Николаевна 1,5"  
Кочавина Екатерина Владимировна 1,5"

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Нарушений в обеденном зале выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- 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.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Жюльена</u>	<u>90</u>	<u>90</u>	
2	<u>Картофельное пюре</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
3	<u>Хлеб мякиши</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	
4	<u>Компот из свежих яблок</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
5	<u>Печенье</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

соответствует

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Классные руководители(учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*В зале почти  
дети пришли во время в сопровождении с учителями.  
Замечаний нет.*

**Члены комиссии:**

*Зубова Ирина Николаевна  
Белавина Екатерина Васильевна*

# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №1 г.Никольска»

(наименование организации)

Дата проверки: 24.10.2022

Время проверки: 9.25

Состав комиссии:

Мушкова Светлана Васильевна 1<sup>2</sup> класс  
Титкова Анна Михайловна 1<sup>2</sup> класс

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Нарушений в обеденном зале выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- 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.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Жюльен мясной	200 гр.	200 гр.	
2	Жюльен со сливочным соусом	200 гр.	200 гр.	
3	Бутерброд с сыром	60 гр.	200 гр.	
4	Соус	100 гр.	200 гр.	
5				

- 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.
- Классные руководители(учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Дети криками вбегли, руки обрабатывают.  
с соблюдением этикета.

**Члены комиссии:**

Муромова Светлана Васильевна  
Гыжкова Юлия Михайловна



# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

### МБОУ «СОШ №1 г.Никольска»

(наименование организации)

Дата проверки: 16.11.2022

Время проверки: 10:25

Состав комиссии:

Кузнецова Галина Александровна 25 класс  
Кузнецова Анастасия Александровна 25 класс

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Нарушений в обеденном зале выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- 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.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Котлета	90	90	—
2	Картофель пюре, с/б. колдород	200/30	200/30	—
3	Хлеб пшеничный	30	30	—
4	Компот из кураги	200	200	—
5	Песенка с ассорти мяса	30	30	—

- 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.
- Классные руководители(учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Дети пришли во время и сопровождали  
 учителя, руки обработали. Замечаний  
 отсутствуют.

**Члены комиссии:**

Куз-	Кузнецова Г.А.	25.11
Шуш	Шушан А.К.	25.11

# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

### МБОУ «СОШ №1 г.Никольска»

(наименование организации)

Дата проверки: 28.01.2023

Время проверки: 10<sup>25</sup>

Состав комиссии:

Дурочкин Александр Семёнович - 2 В  
Чижиков Александр Сергеевич - 2 В

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Нарушений в обеденном зале выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- 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.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша пшеница	200г	200г	-
2	Каша.	200г	200г	-
3	Бутерброд с сыром	60г	60г	-
4	Соус.	100г	100г	-
5				

- 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.
- Классные руководители(учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*замечаний нет.*

**Члены комиссии:**

*Дурнев Н.Г.*   
*Минисева Н.А.* 

# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №1 г.Никольска»

(наименование организации)

Дата проверки: 26.01.2022г

Время проверки: 10.25

Состав комиссии:

Александрова Татьяна Николаевна, Шеловская Татьяна  
Николаевна

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Нарушений в обеденном зале выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- 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.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Тертые сыр</u>	<u>90/50</u>	<u>90/50</u>	<u>-</u>
2	<u>Макарон отварные</u>	<u>180</u>	<u>180</u>	<u>-</u>
3	<u>Сок фруктовый</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
4	<u>Кефир «гаршунки»</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>-</u>
5				

- 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.
- Классные руководители(учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Дети пришли во время зашлепаний и в столовой ручки обрабатываются. светло чисто, тепло, туалетной бумагой пользуются.

**Члены комиссии:**

И.И. Шиндлер

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

#### МБОУ «СОШ №1 г.Никольска»

(наименование организации)

Дата проверки: 12.04.2023

Время проверки: 10.25

#### Состав комиссии:

Баева Анна Николаевна 2В

Рострова Анастасия Леонидовна 2В

#### В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Нарушений в обеденном зале выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- 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.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Котлета</u>	<u>90</u>	<u>90</u>	
2	<u>Картофельное пюре, св. пюре</u>	<u>200/20</u>	<u>200/20</u>	
3	<u>Хлеб</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	
4	<u>Круассан</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	
5	<u>Компот из яблок</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	

- 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.
- Классные руководители(учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Дети пришли вовремя. Руки обработали.  
В сопровождении учителя Лябу стели.  
Блюда горячие, вкусные.

**Члены комиссии:**

Заева АН 2В Буф  
Ремькова М 2В Рингф

# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СОШ №1 г.Никольска»

(наименование организации)

Дата проверки: 12.04.2023

Время проверки: 11.10

Состав комиссии:

Пшеничкина А.И. 10 класс  
Уотинцева С.С. 10 класс

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Нарушений в обеденном зале выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- 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.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Котлета</u>	<u>90</u>	<u>90</u>	
2	<u>Картофельное пюре</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
3	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	
4	<u>печенье "Муромец"</u>	<u>43</u>	<u>43</u>	
5	<u>чай</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	

- 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.
- Классные руководители(учителя-предметники) сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

Дети пришли во время, руки обработаны.  
Замечаний нет.

**Члены комиссии:**

Шенникова А.А.   
Иванова С.С. 