

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №3»
г. Альметьевска Республики Татарстан

Дата проверки: 16.01.2024

Время проверки: 10.30

Состав комиссии: Ахмедьярова И.Н. Точкова Е.П.

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 16.01.2024) (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.

Члены комиссии:

1. Ахмедьярова И.Н. И.Н.
2. Точкова Е.П. Е.П.
3. Багаурова И.А. И.А.

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №3»
г. Альметьевска Республики Татарстан

Дата проверки: 13.02.2024

Время проверки: 10.00

Состав комиссии: Ахмедья И. И.

Мазилова Л.З.

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 13.02.24 (10.00)) (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: Завтрак представлен в полном объеме, соответствует требованиям СанПиН. Представленные блюда имеют приятный внешний вид, обладают высокими вкусовыми качествами.

Члены комиссии:

1. Ахмедья И. И.
2. Мазилова Л.З.
3. Багаутдинова МА.

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №3»
г. Альметьевска Республики Татарстан

Дата проверки: 01.03.2024

Время проверки: 10.00

Состав комиссии: Кусабжурова Т. Ф.

Мурманова Э. Р.

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.
- 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 (за 01.03.2024) (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

Запрещенные продукты в меню не выявлены.
Классные руководители следят за оформлением меню учащихся.

Члены комиссии:

1. Кусабжурова Т. Ф. К.Ф.
2. Мурманова Э. Р. М.Р.
3. Богданова МА Б.М.

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №3»
г. Альметьевска Республики Татарстан

Дата проверки: 05.04.2024

Время проверки: 13.00

Состав комиссии: Шамурова А.С.

Николаевская Е.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.
- 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 (за 05.04.24) (срок хранения 48 часов).
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: питание разнообразное, сбалансированное. На столе всегда свежий хлеб. Супы и второе в меру перчено, в меру соленые. Вберем опыт революции. Спасибо учителям и администрации, что есть такая возможность убедиться в качестве питания детей в школе.

Члены комиссии:

1. Шамурова А.С.

2. Николаевская Е.А.

3. Валаутдинова М.А.

Шамурова А.С.
Николаевская Е.А.
Валаутдинова М.А.

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №3»
г. Альметьевска Республики Татарстан

Дата проверки: 17.05.24.

Время проверки: 10 00.

Состав комиссии: Ихаса И.К. Шагиваев И.З.

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 17.05.24.) (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.

Члены комиссии:

1. Ихаса И.К.
2. Шагиваев И.З.
3. Балаутринов М.А.