

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «Лицей №1 ЗМР РТ»

Дата проверки: 20.02.2025

Время проверки: 12 в 8.45

Состав комиссии:

Вафина А.Н.

Мусатов А. Р. мур
Агеева И. А. ф

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)
1.	Ловс месога гольф	180	200 (с подливкой)
2.	Фекал ствар	60	80
3.	Тай с сахаром	200	200
4.	Хлеб	33	35
5.	Вафли	нет	нет

- 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 19, 20.02 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Все вкусы дети свежую едят с удовольствием
Хотелось бы в меню свежие овощи и фрукты

Члены комиссии:

Вафина А.Н.

Мусатов А. Р. мур
Агеева И. А. ф

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «Лицей №1 ЗМР РТ»

Дата проверки: 17.01.2025

Время проверки: 19.30 - 5 мн.

Состав комиссии:

Вафина А.Н.

Алиса А. Р.
Александрович А. 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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)
1.	Блеточки, Фруита	80	100
2.	Макароны отвар.	180	200
3.	Творожной кашки	200	200
4.	Батон	40	40
5.	Вафли	1шт	1шт

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

Замечания и рекомендации по проверке:

Корректной работой персонала поют только дети говорят, только только так поют!

Члены комиссии:

Вафина А.Н.

Алиса А. Р.
Александрович А. Р.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «Лицей №1 ЗМР РТ»

Дата проверки: 21.12.2024

Время проверки: 8.55

Состав комиссии:

Каммерунская А.Р.
Мусаева А.Ф.
Аюшеева Ж.В.
Возниц А.И.

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
	Паста с сыром	175	178	+3 гр
	Чай с сахаром и лимонадом	220	226	+6 гр
	Пирог	026	026	-
	Пюре картофельное с маслом и специями	1/125	1/125	-

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню. соответствует
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется имеется
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Воталось бы что-бы в рамках были фрукты и овощи. Кроку сладки были очень вкусно. Еда свежая и горячая.

Члены комиссии:

Каммерунская А.Р.
Мусаева А.Ф.
Аюшеева Ж.В.
Возниц А.И.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «Лицей №1 ЗМР РТ»

Дата проверки: 25.10.2024

Время проверки: 8.45

Состав комиссии:

Вафина А.Н.

Евсеева К.Г.

Хамидуллина А.Х.

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)
	<i>Рыба Минтай с овощами</i>	<i>100</i>	<i>100</i>
	<i>Пюре картофельное</i>	<i>170</i>	<i>170</i>
	<i>Хачапури из инновика с сыром</i>	<i>200</i>	<i>200</i>
	<i>Кисель</i>	<i>30</i>	<i>30</i>

- 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 24-25.10.2024 срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Всё замечательно, съедают почти все. Сыть вдовольные дети

Члены комиссии:

Вафина А.Н.

Евсеева К.Г.

Хамидуллина А.Х.