

проверки школьной столовой с целью контроля за организацией питания обучающихся

От 17 мая 2022 года

Комиссия в составе

Табрикова Е.В.  
Гусарова Е.Н.  
Семенов А.Е.

Составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>соответствует, вкус и запах обладает приятными вкусовыми качествами</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>
Состояние холодильного оборудования	<u>исправно</u>
Ведение бракеражного журнала готовой продукции	<u>заполняется своевременно</u>
Наличие специальных комплектов одежды у персонала	<u>в наличии</u>

1. Замечаний нет

С актом ознакомлен

Повар – бригадир

[Подпись]

Данилушкина Н.В.

Комиссия:

[Подпись]  
[Подпись]  
[Подпись]

Табрикова Е.В.  
Семенов А.Е.  
Гусарова Е.Н.

проверки организации питания в школьной столовой ГБОУ СОШ с.Подстепки

Дата проверки: 15.04.2022

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и учащихся.

Члены комиссии: Гаврикова Людмила Викторовна

Семенов Александр Евгеньевич

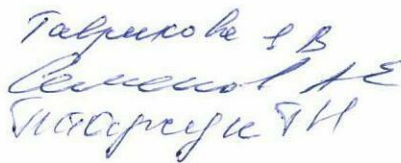
Титарчук Татьяна Николаевна

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед вкусный
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Порции соответствуют меню и возрастной потребности учащихся
4. В обеденном зале места соответствуют количеству обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест учащимся достаточно.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, халат )

Предложения:

Члены комиссии:



проверки школьной столовой с целью контроля за организацией питания обучающихся

От 16.03. 2022 года

Комиссия в составе Габрикова Л.В., Титарчук Ю.Н., Степанов Н.Э

Составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	не соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствуют
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствуют
Состояние холодильного оборудования	
Ведение бракеражного журнала готовой продукции	ведется, заполнен
Наличие специальных комплектов одежды у персонала	в наличии

1. Предоставлен журнал содержания не сдан

С актом ознакомлен

Повар –бригадир



Данилушкина Н.В

Комиссия:



Габриков Л.В  
Степанов Н.Э  
Титарчук Ю.Н

проверки организации питания в школьной столовой ГБОУ СОШ с.Подстепки

Дата проверки: 18.02.2022г

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и учащихся.

Члены комиссии: Тарникова Л.В.  
Питарчук В.Н.  
Селиванов Н.Е.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед вкусный
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Порции соответствуют меню и возрастной потребности учащихся
4. В обеденном зале места соответствуют количеству обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест учащимся достаточно.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, халат)

Предложения:

Замечаний нет.

Члены комиссии:

Тарникова Л.В.  
Селиванов Н.Е.  
Питарчук В.Н.



проверки школьной столовой с целью контроля за организацией питания обучающихся

От 19 января 2022 года

Комиссия в составе Табрикова Е.В., Титарева Т.Н., Стешков А.Е.

Составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	температура подачи блюд соблюдена
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
Состояние холодильного оборудования	исправно
Ведение бракеражного журнала готовой продукции	заполнен своевременно
Наличие специальных комплектов одежды у персонала	в наличии

1

Заключено нет

С актом ознакомлен

Повар — бригадир

*Н.В. Данилушкина*

Данилушкина Н.В.

Комиссия:

*М.В. Табриков*  
*Т.Н. Титарева*  
*А.Е. Стешков*

Табриков Е.В.  
Стешков А.Е.  
Титарева Т.Н.

проверки школьной столовой с целью контроля за организацией питания обучающихся

От 16 декабря 2021 года

Комиссия в составе Табрикова Е.В., Тимонюк Т.Н., Сеников Н.Е.

Составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	температуры горячих блюд соответствуют
Весовое соответствие блюд	соответствуют
Вкусовые качества готового блюда	соответствуют
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствуют
Состояние холодильного оборудования	не исправен один холодильник
Ведение бракеражного журнала готовой продукции	ведется, заполняется своевременно
Наличие специальных комплектов одежды у персонала	в наличии

Предложения, замечания:

Сделать заявку на ремонт холодильника

С актом ознакомлен

Повар –бригадир



Данилушкина Н.В.

Комиссия:



Табриков Е.В.  
Сеников Н.Е.  
Тимонюк Т.Н.

проверки школьной столовой с целью контроля за организацией питания обучающихся

От 18.11.

2021 года

Комиссия в составе Таврикова Л.В. Тибаркули Ю.Н. Селимов А.Е.

Составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует нормам
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	приемлемо вкусово
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
Состояние холодильного оборудования	холодильник отремонтирован
Ведение бракеражного журнала готовой продукции	ведется
Наличие специальных комплектов одежды у персонала	в наличии

Предложения, замечания:

Замечаний нет

С актом ознакомлен

Повар –бригадир

Данилушкина Н.В

Комиссия:

Тавриков Л.В.  
Селимов А.Е.  
Тибаркули Ю.Н.

проверки школьной столовой с целью контроля за организацией питания обучающихся

От 13.10

2021 года

Комиссия в составе Семенов А.Е., Табуркова Е.В., Мичурин Г.Н.

Составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствуют, обладают кремовым вкусом и ароматом
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
Состояние холодильного оборудования	неправно
Ведение бракеражного журнала готовой продукции	ведется своевременно
Наличие специальных комплектов одежды у персонала	в наличии

Предложения, замечания:

Заключенный акт

С актом ознакомлен

Повар – бригадир

Данилушкина Н.В.

Комиссия:

Табуркова Е.В.  
Семенов А.Е.  
Мичурин Г.Н.



проверки организации питания в школьной столовой ГБОУ СОШ с.Подстепки

Дата проверки: 14.09 2021г

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и учащихся.

Члены комиссии: Гаврикова Людмила Викторовна

Семенов Александр Евгеньевич

Титарчук Татьяна Николаевна

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обедом удовлетворены
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Приготовленный обед вкусный, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Порции соответствуют меню и возрастной потребности учащихся
4. В обеденном зале места соответствуют количеству обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест учащимся хватает.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, халат )

Предложения:

Члены комиссии:



Гаврикова Л.В.  
Семенов А.Е.  
Титарчук Т.Н.