

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 73» города Кирова
(наименование организации)

Дата проверки: 26.09.23

Время проверки: с 9⁴⁰ до 15⁵⁰

Состав комиссии:

родители 2²

Антониов Александр Геннадьевич
Вобкович Ольга Николаевна

В результате осмотра пищеблока 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
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за сутки (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

- 1) Большие порции (всё не съедает) можно уменьшить в меню. Для младших классов
- 2) Переосмотреть блюда которые в большом количестве не едят дети. Пример: не едет котлета у зобрина, едят у бурдюка котлеты.
- 3) Маскировать площадь столовой, не свет помещена перед столовой.

Члены комиссии:

Антониов Александр Геннадьевич

Вобкович Ольга Николаевна

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 73» города Кирова
(наименование организации)

Дата проверки: 13.10.2023

Время проверки: 12.25

Состав комиссии: родители 2^В

Широкова Ольга Валерьевна
Шуронина Елена Александровна

В результате осмотра пищеблока 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
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- нет* • Суточная проба имеется/не имеется за _____ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Питание организовано и соответствует требованиям. Отсутствовала суточная проба. Дата проведения суточной пробы - всё вкусно. Расстояние между столами маленькое, детали места не хватает.

Члены комиссии:

Широкова ОВ ШШ
Шуронина ЕА ШШ

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 73» города Кирова
(наименование организации)

Дата проверки: 20.10.2023

Время проверки: 12:25 - 13:20

Состав комиссии: зг. директоре уаишхасе 2^а

Вычетжанна Ирица Александровна,

В результате осмотра пищеблока 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
 - 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:

Замечаний не выявлено

Члены комиссии:

Вычетжанна Ирица Александровна

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 73» города Кирова
(наименование организации)

Дата проверки: 9.11.2023г.

Время проверки: 9:20 - 9:50

Состав комиссии:

Скобжика Светлана Сергеевна
Мидамова Дарья Сергеевна

В результате осмотра пищеблока 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
- 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:

Рекомендуем и
убедительно просим проверить срок
аксамино меню в столовой.

Члены комиссии:

Мидамова Дарья Сергеевна
Скобжика Светлана Сергеевна

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 73» города Кирова
(наименование организации)

Дата проверки: 16.11.2023г.

Время проверки: 10:53

Состав комиссии: Родители 3Б

Королев Сергей Николаевич
Королева Татьяна Викторовна

В результате осмотра пищеблока 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
- 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:

Проверено наличие питания - да, есть - с нет, все в норме вкусно! Жидкие кашки, вареники, пюре - е порции, все не съедают.

Члены комиссии:

Королев С.Н.
Королева Т.В.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 73» города Кирова
(наименование организации)

Дата проверки: 13.11.2023

Время проверки: 10³⁵

Состав комиссии: Родина Е. В.

Родина Светлана Раифовна
Каминина Екатерина Михайловна

В результате осмотра пищеблока 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
- 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:

Проведена оценка питания, все вкусно!
Куриный салат был мелко внутри
салатной, но при этом протертая.

Члены комиссии:

Родина Е. В.
Каминина Екатерина Михайловна

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 73» города Кирова
(наименование организации)

Дата проверки: 06.12.2023

Время проверки: 14¹⁰

Состав комиссии: родители 2^б класса

Ивановна Наталья Владимировна
Меринкова Елена Михайловна

В результате осмотра пищеблока 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
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за 06.12.2023 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

дать больше порции, много хлеба
дать детям

Члены комиссии:

Ивановна
Меринкова

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 73» города Кирова
(наименование организации)

Дата проверки: 18.12.2023

Время проверки: 9⁰⁰ - 10⁰⁰

Состав комиссии:

Скопина Кристина Юрьевна
Зверева Жанна Сергеевна

В результате осмотра пищеблока 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
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за 0 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

1. В зале столовой грязноте и липкие столы, наличие крошек на столах.
2. Личноный (апельсиновый) кошот (напиток) непригоден к употреблению.
3. Дети перед раздачей еды не моют руки.
4. Необходима уборка столов детьми с помощью тряпочек, используемых для мытья тарелок апельсиновый раствор!!!

Члены комиссии:

Скопина К.Ю.
Зверева Ж.С.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 73» города Кирова
(наименование организации)

Дата проверки: 9.01.2024.

Время проверки: 9⁰⁰ - 10⁰⁰

Состав комиссии:

Тюшкова Ирина Сергеевна
Максимовна Анна Владимировна

В результате осмотра пищеблока 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
- 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:

чрезвычайно хол. привозные продукты. Дежурные - терять волосы, без перчаток, не моют руки! Повыше порции, гарнир сырой. Стоит убавить количество хлеба.

Вместо белковых перекусов, лучше добавить булочки. Если не годится, отказаться от хлеба. Рассмотреть варианты питания!

Члены комиссии:

Ирина Сергеевна Тюшкова И.С.
Анна Владимировна Максимовна А.В.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 73» города Кирова
(наименование организации)

Дата проверки: 26.01.2024г.

Время проверки: 9:25-10:00

Состав комиссии: родители 1-В

Бакина Екатерина Юрьевна
Клишкова Елена Александровна

В результате осмотра пищеблока 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
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за 26.01.2024г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Внимательно рассмотреть тарелки при проверке
неправильно, чаша перевернута.
Проблема с чашкой, немытыми, все
вместе, не вытирают насухо, не вытирают
Очень важно замечать такие
на будущее только для замечания.

Члены комиссии:

Бакина Е.Ю.
Клишкова Е.А.