

+

--

от « 04 » ноября 2024 года

№

9

Кирсанова М.К.

Шергин И.А.

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе:

Пучкова Н.А., Полтаракина Е.Ю., Лукьяненко Н.А., Шергин И.А., Кирсанова М.К., Назарова Н.Х.

Составили настоящий акт о том, что провели проверку столовой пищеблока:

1. Меню

Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход, контрольный завес	Отклонения да / нет	Температура подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
<u>Омлет с грибами</u>	<u>400</u>	<u>400</u>	<u>нет</u>	<u>65°C</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Вареная картошка</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>нет</u>	<u>65°C</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>1200</u>	<u>1200</u>	<u>нет</u>	<u>45°C</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Кисель</u>	<u>430</u>	<u>430</u>	<u>нет</u>	<u>10°C</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Пюре из консервов</u>	<u>115</u>	<u>115</u>	<u>нет</u>	<u>10°C</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>

2. Проверка столовой по следующим параметрам:

Показатель	Соответствует	Не соответствует
1	2	3
Санитарное состояние пищеблока (визуально)	<u>соотв</u>	
Соблюдение графика приема пищи	<u>соотв</u>	
Наличие меню в зале столовой	<u>соотв</u>	
Соответствие фактического меню, меню утвержденному Роспотребнадзором	<u>соотв</u>	
Наличие контрольного блюда на раздаче	<u>соотв</u>	
Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции.	<u>соотв</u>	
Режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи режим работы столовой)	<u>соотв</u>	
Соблюдение питьевого режима	<u>соотв</u>	
Наличие мыла	<u>соотв</u>	
Наличие дезинфицирующих средств	<u>соотв</u>	
Соблюдение сотрудниками пищеблока сан. правил (наличие спецодежды, масок, перчаток)	<u>соотв</u>	

Подписи членов комиссии:

Шеф-повар

Педагог-организатор

Ответственный за организацию бесплатного питания

Родитель

Родитель

Родитель

Пучкова Н.А.

Полтаракина Е.Ю.

Лукьяненко Н.А.

Кирсанова М.К.

Шергин И.А.

Назарова Н.Х.

+ 10/11/2024

Кирсанова М.К.

от «14» ноября 2024 года

№ 10 Шергин И.А.

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Назарова Н.Х.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе:

Пучкова Н.А., Полтаракина Е.Ю., Лукьяненко Н.А., Шергин И.А., Кирсанова М.К., Назарова Н.Х.

Составили настоящий акт о том, что провели проверку столовой пищеблока:

1. Меню

Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход, контрольный завес	Отклонения да / нет	Температура подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
Печенье жареное с маслом	4200	4200	нет	68°С	соответ	соответ
Чайная церемония	720	720	нет	65°С	соответ	соответ
Овощное домашнее	460	760	нет	10°С	соответ	соответ
Чай	420	420	нет	10°С	соответ	соответ
Чай с сахаром	4200	4200	нет	45°С	соответ	соответ

2. Проверка столовой по следующим параметрам:

Показатель	Соответствует	Не соответствует
1	2	3
Санитарное состояние пищеблока (визуально)	соответ	7
Соблюдение графика приёма пищи	соответ	
Наличие меню в зале столовой	соответ	
Соответствие фактического меню, меню утвержденному Роспотребнадзором	соответ	
Наличие контрольного блюда на раздаче	соответ	
Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции.	соответ	
Режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи режим работы столовой)	соответ	
Соблюдение питьевого режима	соответ	
Наличие мыла	соответ	
Наличие дезинфицирующих средств	соответ	
Соблюдение сотрудниками пищеблока сан. правил (наличие спецодежды, масок, перчаток)	соответ	

Подписи членов комиссии:

Шеф-повар

Пучкова Н.А.

Педагог-организатор

Полтаракина Е.Ю.

Ответственный за организацию бесплатного питания

Лукьяненко Н.А.

Родитель

Кирсанова М.К.

Родитель

Шергин И.А.

Родитель

Назарова Н.Х.

+

Кирсанова М.К.

--

от «11» ноября 2024 года

№

11 Шергин И.А.

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Назарова Н.Х.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе:

Пучкова Н.А., Полтаракина Е.Ю., Лукьяненко Н.А., Шергин И.А., Кирсанова М.К., Назарова Н.Х.

Составили настоящий акт о том, что провели проверку столовой пищеблока:

1. Меню

Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход, контрольный завес	Отклонения да / нет	Температура подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
Жюльен с грибами	430	430	нет	65°C	соответ	соответ
Зеленый горошек	430	430	нет	10°C	соответ	соответ
Чай с сахаром	430	430	нет	45°C	соответ	соответ
Пюре карто. домашн	430	430	нет	10°C	соответ	соответ
Кисель	430	430	нет	10°C	соответ	соответ

2. Проверка столовой по следующим параметрам:

Показатель	Соответствует	Не соответствует
1	2	3
Санитарное состояние пищеблока (визуально)	соответ	7
Соблюдение графика приёма пищи	соответ	
Наличие меню в зале столовой	соответ	
Соответствие фактического меню, меню утвержденному Роспотребнадзором	соответ	
Наличие контрольного блюда на раздаче	соответ	
Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции.	соответ	
Режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи режим работы столовой)	соответ	
Соблюдение питьевого режима	соответ	
Наличие мыла	соответ	
Наличие дезинфицирующих средств	соответ	
Соблюдение сотрудниками пищеблока сан. правил (наличие спецодежды, масок, перчаток)	соответ	

Подписи членов комиссии:

Шеф-повар

Пучкова Н.А.

Педагог-организатор

Полтаракина Е.Ю.

Ответственный за организацию (визуально) бесплатного питания

Лукьяненко Н.А.

Родитель

Кирсанова М.К.

Родитель

Шергин И.А.

Родитель

Назарова Н.Х.