

+

--

от «06 февраля» 2025 года

№ 18

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссией 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>Бечень жаренная</u>	<u>400г</u>	<u>400г</u>	<u>нет</u>	<u>75°С</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Сливки вареные</u>	<u>—</u>	<u>—</u>	<u>нет</u>	<u>—</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Рис отваренный</u>	<u>400г</u>	<u>400г</u>	<u>нет</u>	<u>65°С</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Вареники</u>	<u>40г</u>	<u>40г</u>	<u>нет</u>	<u>10°С</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Хлеб</u>	<u>40г</u>	<u>40г</u>	<u>нет</u>	<u>10°С</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>70г</u>	<u>70г</u>	<u>нет</u>	<u>45°С</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>	<u>—</u>
Соблюдение графика приёма пищи	<u>соотв</u>	<u>—</u>
Наличие меню в зале столовой	<u>соотв</u>	<u>—</u>
Соответствие фактического меню, меню утвержденному Роспотребнадзором	<u>соотв</u>	<u>—</u>
Наличие контрольного блюда на раздаче	<u>соотв</u>	<u>—</u>
Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции.	<u>соотв</u>	<u>—</u>
Режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи режим работы столовой)	<u>соотв</u>	<u>—</u>
Соблюдение питьевого режима	<u>соотв</u>	<u>—</u>
Наличие мыла	<u>соотв</u>	<u>—</u>
Наличие дезинфицирующих средств	<u>соотв</u>	<u>—</u>
Соблюдение сотрудниками пищеблока сан. правил (наличие спецодежды, масок, перчаток)	<u>соотв</u>	<u>—</u>

Подписи членов комиссии:

Шеф-повар

[Подпись]

Пучкова Н.А.

Педагог-организатор

[Подпись]

Полтаракина Е.Ю.

Ответственный. за организацию бесплатного питания

[Подпись]

Лукьяненко Н.А.

Родитель

[Подпись]

Кирсанова М.К.

Родитель

[Подпись]

Шергин И.А.

Родитель

[Подпись]

Назарова Н.Х.

+

--

от «13» февраля 2025 года

№ 19

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссией 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
Секерки						
Фришбургские блинчики	450г	450г	—	45°С	соотв	соотв
Паштет куриный	450г	450г	—	68°С	соотв	соотв
Хлеб	120г	120г	—	10°С	соотв	соотв
Чай секерки	120г	120г	—	45°С	соотв	соотв
Чеддер	154г	154г	—	10°С	соотв	соотв
					соотв	соотв

2. Проверка столовой по следующим параметрам:

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

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.

от «20» февраля 2025 года

№ 10

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссией 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
Пюре картофельное	450	450	—	45°C	соответ	соответ
Куриная котлета	—	—	—	—	соответ	соответ
Чай с сахаром	100	100	—	45°C	соответ	соответ
Кисель	430	430	—	10°C	соответ	соответ
Пряники	130	130	—	10°C	соответ	соответ
Макароны отваренные	150	150	—	85°C	соответ	соответ

2. Проверка столовой по следующим параметрам:

Показатель	Соответствует	Не соответствует
1	2	3
Санитарное состояние пищеблока (визуально)	соответ	—
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

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.

+

--

от «24» февраля 2025 года

№ 21

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссией 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>Мясное пюре</u>	<u>750г</u>	<u>750г</u>	<u>—</u>	<u>45°</u>	<u>соответ</u>	<u>соответ</u>
<u>«Смешан»</u>	<u>7</u>	<u>—</u>	<u>—</u>	<u>—</u>	<u>соответ</u>	<u>соответ</u>
<u>Мясное пюре</u>	<u>750</u>	<u>750</u>	<u>—</u>	<u>65°</u>	<u>соответ</u>	<u>соответ</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>7200</u>	<u>7200</u>	<u>—</u>	<u>45°</u>	<u>соответ</u>	<u>соответ</u>
<u>Кисель</u>	<u>420</u>	<u>420</u>	<u>—</u>	<u>10°</u>	<u>соответ</u>	<u>соответ</u>
<u>Печенье</u>	<u>415</u>	<u>415</u>	<u>—</u>	<u>10°</u>	<u>соответ</u>	<u>соответ</u>

2. Проверка столовой по следующим параметрам:

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