

Акт

от «05» сентября 2024 года

№ 1

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе:

Пучкова Н.А., Полтаракина Е.Ю., Лукьяненко Н.А., Пшеницина Л.А., Чалкин А.А., 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	430	430	-	65°C	соответ	соответ
Секорон	430	430	-	-	соответ	соответ
Пюре картофельное	450	450	-	65°C	соответ	соответ
Чай секорон	420	420	-	45°C	соответ	соответ
Молоко	420	420	-	4°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 бесплатного питания

Лукьяненко Н.А.

Родитель

Пшеницина Л.А.

Родитель

Чалкин А.А.

Родитель

Назарова Н.Х.

Акт

от «12» сентября 2024 года

№ 2

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе:

Пучкова Н.А., Полтаракина Е.Ю., Лукьяненко Н.А., Пшеницина Л.А., Чалкин А.А., 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	1/40	1/40	-	65°C	соответ	соответ
Макароны отварные	1/30	1/30	-	65°C	соответ	соответ
Котлеты из свинины	1/200	1/200	-	75°C	соответ	соответ
Хлеб пшеничный	1/20	1/20	-	14°C	соответ	соответ

2. Проверка столовой по следующим параметрам:

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

Пшеницина Л.А.

Чалкин А.А.

Назарова Н.Х.

Акт

от «19» сентября 2024 года

№ 3

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе:

Пучкова Н.А., Полтаракина Е.Ю., Лукьяненко Н.А., Пшеницина Л.А., Чалкин А.А., Назарова Н.Х.

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

1. Меню

Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход, контрольный зарес	Отклонения да / нет	Температура подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
Речень жареная	150	150	-	65°C	соотв.	соотв.
Супом свежим	150	150	-	65°C	соотв.	соотв.
Чай фруктовый	150	150	-	65°C	соотв.	соотв.
Чай с сахаром	1200	1200	-	45°C	соотв.	соотв.
и лимоном	-	-	-	-	соотв.	соотв.
Хлеб	120	120	-	14°C	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.

Пшеницина Л.А.

Чалкин А.А.

Назарова Н.Х.

Акт

от «26» сентября 2024 года

№ 4

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе:

Пучкова Н.А., Полтаракина Е.Ю., Лукьяненко Н.А., Пшеницина Л.А., Чалкин А.А., 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>Печенье жареное</u>	<u>450</u>	<u>450</u>	<u>-</u>	<u>68°C</u>	<u>содов</u>	<u>7</u>
<u>Сливки соевые</u>	<u>450</u>	<u>450</u>	<u>-</u>	<u>65°C</u>	<u>содов</u>	
<u>Рис отварной</u>	<u>450</u>	<u>450</u>	<u>-</u>	<u>65°C</u>	<u>содов</u>	
<u>Чай с сахаром</u>	<u>7200</u>	<u>7200</u>	<u>-</u>	<u>75°C</u>	<u>содов</u>	
<u>Фрукты домашние</u>	<u>450</u>	<u>450</u>	<u>-</u>	<u>14°C</u>	<u>содов</u>	
<u>Смет</u>	<u>720</u>	<u>720</u>	<u>-</u>	<u>14°C</u>	<u>содов</u>	

2. Проверка столовой по следующим параметрам:

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

Пшеницина Л.А.

Чалкин А.А.

Назарова Н.Х.