

+

--

от «16» января 2025 года

№ 15

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 взвес	Отклонения да / нет	Температура подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
<u>Пюре картофельное</u>	<u>1250</u>	<u>1250</u>	<u>-</u>	<u>75°С</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Пюре морковное</u>	<u>750</u>	<u>750</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Каша</u>	<u>750</u>	<u>750</u>	<u>-</u>	<u>10°С</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Пюре картофельное</u>	<u>750</u>	<u>750</u>	<u>-</u>	<u>10°С</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Пюре морковное</u>	<u>750</u>	<u>750</u>	<u>-</u>	<u>75°С</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Молоко</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</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

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 « 23 » января 2025 года

№ 16

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
Овощное тушеное	400г	400г	-	75°С	соответ	соответ
Макароны	400г	400г	-	65°С	соответ	соответ
Свиные котлеты	700г	700г	-	75°С	соответ	соответ
Чай сахарный	700г	700г	-	75°С	соответ	соответ
Сливки	700г	700г	-	70°С	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 «30» января 2025 года

№ 17

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
Лаваш с начинкой	1/200	1/200	—	15°C	соответ	соответ
Чай с сахаром	1/200	1/200	—	15°C	соответ	соответ
Ваниль	1/200	1/200	—	10°C	соответ	соответ
Овощи нарезанные	1/40	1/40	—	10°C	соответ	соответ
Выводы	—	—	—	—	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.