

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Арбузовская средняя общеобразовательная школа имени кавалера ордена Мужества майора Попова
С.Н.» Павловского района Алтайского края

Акт посещения школьной столовой №

Комиссией по контролю за питанием произведена проверка организации и качества питания в школьной столовой

Члены комиссии: Кравченко С.И., Ганжуршова О.А.

Общественные представители: Тужикова Л.В.

Дата посещения: 5 сентября 2024г

Цель проверки: Мониторинг школьного питания путем:

- проверки помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи;
- осуществления бракеража готовой продукции;
- получения у компетентных лиц сведений об осуществленном в день посещения бракераже готовой продукции;
- наблюдения реализации блюд и продукции, меню;
- наблюдения полноты потребления блюд и продукции меню;
- ознакомления с утвержденным меню на день посещения и утвержденным примерным меню;
- ознакомления с информацией о реализуемых блюдах

В ходе проверки выяснено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой удовлетворительное / неудовлетворительное (подчеркнуть)
2. Комиссией установлено:

Наблюдения комиссии	Да/нет
Условия хранения продуктов соблюдаются	да
Сроки реализации скоропортящихся продуктов и условия хранения соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.	да
Осуществляется бракераж сырого сырья и скоропортящихся продуктов	да
Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками.	да
Технология приготовления блюд соблюдается.	да
Продукты свежие, согласно требованиям САНПИН.	да
Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.	да

3. Утвержденное меню соответствует «Примерному меню»
4. Произведена проверка отпускаемой продукции:

дата	блюдо	гр	дата	блюдо	гр	
5.09.24	каши пшенише		5.09.24	ягодные	50	
завтрак	молочная соев. п.	200		шоурт, Снежок	180	
	Какао с молоком	200				
	Бутерброд с сыром	30/10				
Обед	Суп картофельный	200		чай	200	
	Пирожки ржаные	80		чай с сахаром	200	
	Макарон. створ. п.	180		хлеб	30	
	кашоту с яблоками	200				
	хлеб	60				

Вывод: Замечания: Замечаний нет Нет/ да

Члены комиссии Кравченко С.И., Ганжуршова О.А., Ганжуршова О.А.

Общественные представители (ФИО) Тужикова Л.В.

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Арбузовская средняя общеобразовательная школа имени кавалера ордена Мужества майора Попова
С.Н.» Павловского района Алтайского края

Акт посещения школьной столовой №

Комиссией по контролю за питанием произведена проверка организации и качества питания в школьной столовой

Члены комиссии: Кравченко С.И., Стандршова О.А.

Общественные представители: Тузикова Л.В.

Дата посещения: 11 сентября

Цель проверки: Мониторинг школьного питания путем:

- проверки помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи;
- осуществления бракеража готовой продукции;
- получения у компетентных лиц сведений об осуществленном в день посещения бракераже готовой продукции;
- наблюдения реализации блюд и продукции, меню;
- наблюдения полноты потребления блюд и продукции меню;
- ознакомления с утвержденным меню на день посещения и утвержденным примерным меню;
- ознакомления с информацией о реализуемых блюдах

В ходе проверки выяснено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой удовлетворительное / неудовлетворительное (подчеркнуть)

2. Комиссией установлено:

Наблюдения комиссии	Да/нет
Условия хранения продуктов соблюдаются	да
Сроки реализации скоропортящихся продуктов и условия хранения соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.	да
Осуществляется бракераж сырого сырья и скоропортящихся продуктов	да
Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками.	да
Технология приготовления блюд соблюдается.	да
Продукты свежие, согласно требованиям САНПИН.	да
Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.	да

3. Утвержденное меню соответствует «Примерному меню»
4. Произведена проверка отпускаемой продукции:

дата	блюдо	гр	дата	блюдо	гр
11.09.24	Каша овсяная		11.09.24	Булочка	80
завтрак	1. Овсяная соевая каша	200		чай с лимоном	200
	какао с молоком	200			
обед	бутерброд с сыром	30/10	11.09.24	Овощное рагу	200
	Суп картофельный с вермишелью	200		чай с лимоном	200
	Лаваш с курицей	200		хлеб	30
	Кисель из свевиния				
	яблоко	80			
	апельсин	60			

Вывод: Замечания: замечаний нет Нет/ да

Члены комиссии Кравченко С.И. ~~Иванова~~ Стандршова О.А. Стандршова

Общественные представители (ФИО) Тузикова Л.В. ~~Иванова~~

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Арбузовская средняя общеобразовательная школа имени кавалера ордена Мужества майора Попова
С.Н.» Павловского района Алтайского края

Акт посещения школьной столовой №

Комиссией по контролю за питанием произведена проверка организации и качества питания в школьной столовой

Члены комиссии: Стандришова О.А., Кравченко А.В.

Общественные представители: Кобелева Н.В.

Дата посещения: 18 сентября 2024 года

Цель проверки: Мониторинг школьного питания путем:

- проверки помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи;
- осуществления бракеража готовой продукции;
- получения у компетентных лиц сведений об осуществленном в день посещения бракераже готовой продукции;
- наблюдения реализации блюд и продукции, меню;
- наблюдения полноты потребления блюд и продукции меню;
- ознакомления с утвержденным меню на день посещения и утвержденным примерным меню;
- ознакомления с информацией о реализуемых блюдах

В ходе проверки выяснено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой удовлетворительное / неудовлетворительное (подчеркнуть)

2. Комиссией установлено:

Наблюдения комиссии	Да/нет
Условия хранения продуктов соблюдаются	да
Сроки реализации скоропортящихся продуктов и условия хранения соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.	да
Осуществляется бракераж сырого сырья и скоропортящихся продуктов	да
Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками.	да
Технология приготовления блюд соблюдается.	да
Продукты свежие, согласно требованиям САНПИН.	да
Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.	да

3. Утвержденное меню соответствует «Примерному меню»

4. Произведена проверка отпускаемой продукции:

дата	блюдо	гр	дата	блюдо	гр
18.09.24					
завтрак	Суп мясной с рисом	200	поздний	столовые	50
	Напиток из чихорки	200		чай с сахаром	200
	Бутерброд с колбасой	30/10		фрукты	картофельное пюре
обед	Борщ со сметаной	200		овощи порционные	50
	Получки мясные	80		желе	
	Картофель отварной	200			
	Каша пшеничная с сахаром	200			
	желе	60			

Вывод: Замечания: замечаний нет Нет/ да

Члены комиссии Стандришова О.А. Стан- Кравченко А.В. Кра-

Общественные представители (ФИО) Кобелева Н.В. Крм

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Арбузовская средняя общеобразовательная школа имени кавалера ордена Мужества майора Попова
С.Н.» Павловского района Алтайского края

Акт посещения школьной столовой №

Комиссией по контролю за питанием произведена проверка организации и качества питания в школьной столовой

Члены комиссии: Гандришова О.А., Кравченко А.В.

Общественные представители: Серебрякова Е.С.

Дата посещения: 26 сентября 2024 г.

Цель проверки: Мониторинг школьного питания путем:

- проверки помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи;
- осуществления бракеража готовой продукции;
- получения у компетентных лиц сведений об осуществленном в день посещения бракераже готовой продукции;
- наблюдения реализации блюд и продукции, меню;
- наблюдения полноты потребления блюд и продукции меню;
- ознакомления с утвержденным меню на день посещения и утвержденным примерным меню;
- ознакомления с информацией о реализуемых блюдах

В ходе проверки выяснено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой удовлетворительное / неудовлетворительное (подчеркнуть)
2. Комиссией установлено:

Наблюдения комиссии	Да/нет
Условия хранения продуктов соблюдаются	да
Сроки реализации скоропортящихся продуктов и условия хранения соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.	да
Осуществляется бракераж сырого сырья и скоропортящихся продуктов	да
Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками.	да
Технология приготовления блюд соблюдается.	да
Продукты свежие, согласно требованиям РАНПИН.	да
Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.	да

3. Утвержденное меню соответствует «Примерному меню»
4. Произведена проверка отпускаемой продукции:

дата	блюдо	гр	дата	блюдо	гр
26.09.2024					
Завтрак	Суп мясной с рисом	200	Закуска - Вафли	Вафли	100
	какао с молоком	200		Сок	180
Обед	салат с мясом св.к.	30/5	Чай	Треховое пюре со св. к.	200
	Суп картофельный	200		Чай с сахаром	200
	Роттели створиче	180		салат	30
	Мясные котлетки	80			
	Чай с сахаром и молоком	200			
	салат	50			

Вывод: Замечания: замечаний нет

Нет/ да

Члены комиссии Гандришова О.А. Ста

Общественные представители (ФИО) Серебрякова Е.С. Се