**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой**

**МБОУ Школа №32г. О. Самара**

**Дата проверки:12 ноября 2021г.**

**Время проверки: 11.15**

**Состав комиссии:**

1. Поветьева Л. И. – директор школы
2. Буряшкина Е. А. – ответственное лицо за организацию горячего питания
3. Тимошенко Ю, В. – член родительского комета школы

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

* Технологическое и холодильное оборудование – исправно
* Нарушений на пищеблоке не выявлено.
* Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/ Нарушений в зале столовой не выявлено
* Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
* Меню соответствует примерному меню.
* Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям

**Контрольное взвешивание готовой продукции (завтрак)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блюда** | **Выход по меню (гр.)** | **Фактический выход** **(гр.)** | **Разница при взвешивании (гр.)** |
| **1** | Сыр (порциями )  | 20г | 20г | **-** |
| **2** | Котлеты рубленые из птицы " Крепыш " с соусом томатным  | 80г | 80г | **-** |
| **3** | Макаронные изделия отварные с маслом  | 155г | 155г | **-** |
| **4** | Чай с сахаром  | 200г | 200г | **-** |
| **5** | Батон " Школьный  | 50г | 50г |  |
| **6** | Дополнительная витаминизация Сок | 0,2 | 0,2 |  |

**Контрольное взвешивание готовой продукции (обед)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блюда** | **Выход по меню (гр.)** | **Фактический выход** **(гр.)** | **Разница при взвешивании (гр.)** |
| **1** | Винегрет овощной  | 60г | 60г | **-** |
| **2** | Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной | 250/10г | 250/10г | **-** |
| **3** | Гуляш из птицы  | 100г | 100г | **-** |
| **4** | Каша рассыпчатая из перловой крупы  | 160г | 160г | **-** |
| **5** | Компот из изюма +С витаминизация  | 200г | 200г | **-** |
| **6** | Хлеб пшеничный  | 30г | 30г | **-** |
| **7** | Хлеб ржано-пшеничный | 30г | 30г | **-** |
| **8** | Дополнительная витаминизация Сок | 0,2 | 0,2 |  |

* Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
* Бракеражный журнал готовой продукции имеется
* Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

**Рекомендации:**

 1. Членам родительского контроля ежемесячно проводить рейды в школьной столовой.

 2. Проводить выборочный контрольный завес поставляемой продукции.

**Члены комиссии:**

**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой**

**МБОУ Школа №32г. О. Самара**

**Дата проверки: 10 сентября 2021г.**

**Время проверки: 11.15**

**Состав комиссии:**

1. Поветьева Л. И. – директор школы
2. Буряшкина Е. А. – отвественное лицо за организацию горячего питания
3. Куркина Е. Г. – член родительского комета школы

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

* Нарушений на пищеблоке не выявлено
* Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
* Меню соответствует примерному меню
* Технологическое и холодильное оборудование – исправно
* Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/
* Нарушений в зале столовой не выявлено
* Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
* Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
* Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
* Бракеражный журнал готовой продукции имеется
* Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блюда** | **Выход по меню (гр.)** | **Фактический выход** **(гр.)** | **Разница при взвешивании (гр.)** |
| **1** | Масло сливочное | 10г | 10г | **-** |
| **2** | Колбасные изделия | 50г | 50г | **-** |
| **3** | Каша вязкая молочная пшеничная | 205г | 205г | **-** |
| **4** | Чай с молоком | 200г | 200г | **-** |
| **5** | Батон | 30г | 30г | **-** |
| **6** | Яблоко свежее | 130г | 130г | **-** |

 **Рекомендации:**

 1. Членам родительского контроля ежемесячно проводить рейды в школьной столовой.

 2. Проводить выборочный контрольный завес поставляемой продукции.

3. Классным руководителям проводить работу по культуре поведения в столовой

**Члены комиссии:**

**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой**

**МБОУ Школа №32г. О. Самара**

**Дата проверки: 21 октября 2021г.**

**Время проверки: 13.05**

**Состав комиссии:**

1. Поветьева Л. И. – директор школы
2. Буряшкина Е. А. – отвественное лицо за организацию горячего питания
3. Мещерякова О. В. – член родительского комета школы

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

* Технологическое и холодильное оборудование – исправно
* Нарушений на пищеблоке не выявлено.
* Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/ Нарушений в зале столовой не выявлено
* Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
* Меню соответствует соответствует примерному меню.
* Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блюда** | **Выход по меню (гр.)** | **Фактический выход** **(гр.)** | **Разница при взвешивании (гр.)** |
| **1** | Салат из моркови с сахаром 60 | 60г | 60г |  |
| **2** | Суп картофельный с клецками,фрикадельками из птицы  | 250г | 250г |  |
| **3** | Котлеты рубленые из бройлер-цыплят,соус сметанный с томатом  | 90г | 90г |  |
| **4** | Пюре гороховое с маслом 155 | 155г | 155г |  |
| **5** | Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация  | 200г | 200г |  |
| **6** | Хлеб пшеничный  | 30г | 30г |  |
| **7** | Хлеб ржано-пшеничный  | 30г | 30г |  |

* Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
* Бракеражный журнал готовой продукции имеется
* Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

 **Рекомендации:**

 1. Членам родительского контроля ежемесячно проводить рейды в школьной столовой.

 2. Проводить выборочный контрольный завес поставляемой продукции.

**Члены комиссии:**

**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой**

**МБОУ Школа №32г. О. Самара**

**Дата проверки: 10 декабря 2020г.**

**Время проверки: 13.10**

**Состав комиссии:**

1. Поветьева Л. И. – директор школы
2. Буряшкина Е. А. – отвественное лицо за организацию горячего питания
3. Михалко С. А.. – член родительского комета школы

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

* Нарушений на пищеблоке не выявлено
* Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
* Меню соответствует примерному меню
* Технологическое и холодильное оборудование – исправно
* Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/
* Нарушений в зале столовой не выявлено
* Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
* Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
* Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
* Бракеражный журнал готовой продукции имеется
* Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блюда** | **Выход по меню (гр.)** | **Фактический выход** **(гр.)** | **Разница при взвешивании (гр.)** |
| **1** | Салат из белокочанной капусты | 60г | 60г | **-** |
| **2** | Рассольник Ленинградский со смет.  | 250г | 250г | **-** |
| **3** | Биточки рубленные  | 50г | 50г | **-** |
| **4** | Каша вязкая пшеничная | 150г | 150г | **-** |
| **5** | Компот из кураги +С вит. | 30г | 30г | **-** |
| **6** | Хлеб пшеничный | 30г | 30г |  |
| **7** | Хлеб ржано-пшеничный | 30г | 30г |  |

 **Рекомендации:**

 1. Членам родительского контроля ежемесячно проводить рейды в школьной столовой.

 2. Проводить выборочный контрольный завес поставляемой продукции.

3. Классным руководителям проводить работу по культуре поведения в столовой

**Члены комиссии:**

**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой**

**МБОУ Школа №32г. О. Самара**

**Дата проверки: 22 января 2021г.**

**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой**

**МБОУ Школа №32г. О. Самара**

**Дата проверки: 15 февраля 2021г.**

**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой**

**МБОУ Школа №32г. О. Самара**

**Дата проверки: 18 марта 2021г.**

**Время проверки: 11.15**

**Состав комиссии:**

1. Поветьева Л. И. – директор школы
2. Буряшкина Е. А. – отвественное лицо за организацию горячего питания
3. И. В.. – член родительского комета школы

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

* Нарушений на пищеблоке не выявлено
* Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
* Меню соответствует примерному меню
* Технологическое и холодильное оборудование – исправно
* Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/
* Нарушений в зале столовой не выявлено
* Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
* Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
* Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
* Бракеражный журнал готовой продукции имеется
* Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блюда** | **Выход по меню (гр.)** | **Фактический выход** **(гр.)** | **Разница при взвешивании (гр.)** |
| **1** | Масло сливочное порционное | 10г | 10г | **-** |
| **2** | Каша вязкая молочная рисовая.  | 205г | 205г | **-** |
| **3** | Какао с молоком  | 200г | 200г | **-** |
| **4** | Батон | 30г | 30г | **-** |
| **5** | Яблоко свежее. | 130г | 130г | **-** |

 **Рекомендации:**

 1. Членам родительского контроля ежемесячно проводить рейды в школьной столовой.

 2. Проводить выборочный контрольный завес поставляемой продукции.

3. Классным руководителям проводить работу по культуре поведения в столовой

**Члены комиссии:**