

Проверки организации и качества питания столовой на базе МОБУ СОШ №14 г. Сочи им. Героя Советского Союза Сьянова И.Я.

Нами комиссией в составе:

Ершова Е.Т., Вулицына Е.Н., Филиппов Е.С.

Осуществлена проверка организации и качества питания столовой, в ходе которой установлено следующее:

1. Количество детей 265 смена I
2. Фактическое количество на 223
3. Наличие ежедневного меню в соответствии с примерным десятидневным меню  да/нет
4. Ведение отчетной документации на пищеблоке  да/нет
5. Журнал Бракеража готовой кулинарной продукции  да/нет
6. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья  да/нет
7. Ведомость контроля за рационом питания  да/нет
8. Гигиенический журнал(сотрудники)  да/нет
9. Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки  да/нет
10. Журнал здоровья (сотрудники)  да/нет
11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  да/нет
12. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании  да/нет
13. Наличие контрольного блюда  да/нет
14. Наличие суточных проб  да/нет
15. Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих происхождение качества и безопасность поступающих продуктов

в наличии

16. Отобранный на контроль, взвешены, проведена оценка вкусовых качеств следующих блюд

№	наименование блюда	вес по меню	фактический вес	вкусовые качества
1	каша манная <del>злаковая</del>	200/5	200/5	хорошие
2	сыр порезанный	20	20	хорошие
3	кондитерское изделие	30	30	хорошие
4	масло слив.	10	10	хорошие

17. Соблюдение санитарных норм и правил сотрудниками пищеблока

соблюдаются

18. Особое мнение комиссии по результатам проверки

мнение сформировано в соответствии с требованиями норм СанПиН

Подписи членов комиссии:

[Подписи]

АКТ от 13.09 2022г.

Проверки организации и качества питания столовой на базе МОБУ СОШ №14 г. Сочи им. Героя Советского Союза Сьянова И.Я.

Нами комиссией в составе:

Фришман Е.Г., Вукина Е.Н., Вилочко Е.С.

Осуществлена проверка организации и качества питания столовой, в ходе которой установлено следующее:

1. Количество детей 274 смена II
2. Фактическое количество на 224
3. Наличие ежедневного меню в соответствии с примерным десятидневным меню  да/нет
4. Ведение отчетной документации на пищеблоке  да/нет
5. Журнал Бракеража готовой кулинарной продукции  да/нет
6. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья  да/нет
7. Ведомость контроля за рационом питания  да/нет
8. Гигиенический журнал(сотрудники)  да/нет
9. Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки  да/нет
10. Журнал здоровья (сотрудники)  да/нет
11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  да/нет
12. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании  да/нет
13. Наличие контрольного блюда  да/нет
14. Наличие суточных проб  да/нет
15. Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих происхождение качества и безопасность поступающих продуктов

в наличии

16. Отобранный на контроль, взвешены, проведена оценка вкусовых качеств следующих блюд

№	наименование блюда	вес по меню	фактический вес	вкусовые качества
1	суп мясной из свинины со сливками	205	205	хорошее
2	выпечка из говядины, зап. под сыр	90/30	120	хорошее
3	сок фруктовый	200	200	хорошее
4	яблоко	120	120	хорошее

17. Соблюдение санитарных норм и правил сотрудниками пищеблока

соблюдается

18. Особое мнение комиссии по результатам проверки

ничего замечено в соответствии с требованиями норм СанПиН

Подписи членов комиссии:

Е.Г. Фришман  
Е.Н. Вукина  
Е.С. Вилочко

АКТ от 11.10 2022г.

Проверки организации и качества питания столовой на базе МОБУ СОШ №14 г. Сочи им. Героя Советского Союза Сьянова И.Я.

Нами комиссией в составе:

Бришва Е.Г., Булгаева Е.К., Вилкина Е.С.

Осуществлена проверка организации и качества питания столовой, в ходе которой установлено следующее:

1. Количество детей 265 смена I
2. Фактическое количество на 208
3. Наличие ежедневного меню в соответствии с примерным десятидневным меню да/нет
4. Ведение отчетной документации на пищеблоке да/нет
5. Журнал Бракеража готовой кулинарной продукции да/нет
6. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья да/нет
7. Ведомость контроля за рационом питания да/нет
8. Гигиенический журнал(сотрудники) да/нет
9. Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки да/нет
10. Журнал здоровья (сотрудники) да/нет
11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях да/нет
12. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании да/нет
13. Наличие контрольного блюда да/нет
14. Наличие суточных проб да/нет
15. Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих происхождение качества и безопасность поступающих продуктов

в наличии

16. Отобранный на контроль, взвешены, проведена оценка вкусовых качеств следующих блюд

№	наименование блюда	вес по меню	фактический вес	вкусовые качества
1	сурикот	60	60	хорошее
2	плов	50/150	200	хорошее
3	салат фруктовый	180	180	хорошее
4	молочко	200	200	хорошее

17. Соблюдение санитарных норм и правил сотрудниками пищеблока

соблюдаются

18. Особое мнение комиссии по результатам проверки

никакого замечания в соответствии с требованиями не выявлено

Подписи членов комиссии:

Е.Г. Бришва  
Е.К. Булгаева  
Е.С. Вилкина

АКТ от 11.10 2022г.

Проверки организации и качества питания столовой на базе МОБУ СОШ №14 г. Сочи им. Героя Советского Союза Сьянова И.Я.

Нами комиссией в составе:

Брицман С.Т., Куркина Е.К., Величко В.С.

Осуществлена проверка организации и качества питания столовой, в ходе которой установлено следующее:

1. Количество детей 274 смена II
2. Фактическое количество на 234
3. Наличие ежедневного меню в соответствии с примерным десятидневным меню да/нет
4. Ведение отчетной документации на пищеблоке да/нет
5. Журнал Бракеража готовой кулинарной продукции да/нет
6. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья да/нет
7. Ведомость контроля за рационом питания да/нет
8. Гигиенический журнал(сотрудники) да/нет
9. Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки да/нет
10. Журнал здоровья (сотрудники) да/нет
11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях да/нет
12. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании да/нет
13. Наличие контрольного блюда да/нет
14. Наличие суточных проб да/нет
15. Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих происхождение качества и безопасность поступающих продуктов

в наличии

16. Отобранный на контроль, взвешены, проведена оценка вкусовых качеств следующих блюд

№	наименование блюда	вес по меню	фактический вес	вкусовые качества
1.	рисовый салат со сметаной	200/5	205	хорошее
2.	рыба припущенная	120/5	125	хорошее
3.	пюре картофельное	150	150	хорошее
4.	напиток из шипов.	200	200	хорошее

17. Соблюдение санитарных норм и правил сотрудниками пищеблока

соблюдаются

18. Особое мнение комиссии по результатам проверки

замечаний нет

Подписи членов комиссии:

[Подписи]

АКТ от 19.10 2022г.

Проверки организации и качества питания столовой на базе МОБУ СОШ №14 г. Сочи им. Героя Советского Союза Сьянова И.Я.

Нами комиссией в составе:

Будина Е.Н., Валитко В.С., Бривен  
Е.Т.

Осуществлена проверка организации и качества питания столовой, в ходе которой установлено следующее:

1. Количество детей 265 смена I
2. Фактическое количество на 225
3. Наличие ежедневного меню в соответствии с примерным десятидневным меню да/нет
4. Ведение отчетной документации на пищеблоке да/нет
5. Журнал Бракеража готовой кулинарной продукции да/нет
6. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья да/нет
7. Ведомость контроля за рационом питания да/нет
8. Гигиенический журнал(сотрудники) да/нет
9. Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки да/нет
10. Журнал здоровья (сотрудники) да/нет
11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях да/нет
12. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании да/нет
13. Наличие контрольного блюда да/нет
14. Наличие суточных проб да/нет
15. Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих происхождение качества и безопасность поступающих продуктов

в наличии

16. Отобранный на контроль, взвешены, проведена оценка вкусовых качеств следующих блюд

№	наименование блюда	вес по меню	фактический вес	вкусовые качества
1.	<u>Винегрет</u>	<u>130</u>	<u>130</u>	<u>хор.</u>
2.	<u>кукуруза консервир.</u>	<u>40</u>	<u>40</u>	<u>хор.</u>
3.	<u>сви</u>	<u>180</u>	<u>180</u>	<u>хор.</u>
4.	<u>об. молоко</u>	<u>120</u>	<u>120</u>	<u>хор.</u>

17. Соблюдение санитарных норм и правил сотрудниками пищеблока

соблюдается

18. Особое мнение комиссии по результатам проверки

защита нет

Подписи членов комиссии:

[Подписи]

АКТ от 19.10 2022г.

Проверки организации и качества питания столовой на базе МОБУ СОШ №14 г. Сочи им. Героя Советского Союза Сьянова И.Я.

Нами комиссией в составе:

Вурман Е.И., Сирелкова Л.С.,  
Ермишин В.И.

Осуществлена проверка организации и качества питания столовой, в ходе которой установлено следующее:

1. Количество детей 274 смена II
2. Фактическое количество на 228
3. Наличие ежедневного меню в соответствии с примерным десятидневным меню да/нет
4. Ведение отчетной документации на пищеблоке да/нет
5. Журнал Бракеража готовой кулинарной продукции да/нет
6. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья да/нет
7. Ведомость контроля за рационом питания да/нет
8. Гигиенический журнал(сотрудники) да/нет
9. Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки да/нет
10. Журнал здоровья (сотрудники) да/нет
11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях да/нет
12. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании да/нет
13. Наличие контрольного блюда да/нет
14. Наличие суточных проб да/нет
15. Наличие качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих происхождение качества и безопасность поступающих продуктов

в наличии

16. Отобранный на контроль, взвешены, проведена оценка вкусовых качеств следующих блюд

№	наименование блюда	вес по меню	фактический вес	вкусовые качества
1.	<u>огурцы</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>хорошо</u>
2.	<u>суп рыбный с н/к</u>	<u>230</u>	<u>230</u>	<u>III</u>
3.	<u>закуска по заказу</u>	<u>50/150</u>	<u>200</u>	<u>-II-</u>
4.	<u>квас с/р</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>-II-</u>

17. Соблюдение санитарных норм и правил сотрудниками пищеблока

соблюдаются

18. Особое мнение комиссии по результатам проверки

замечаний нет

Подписи членов комиссии:

[Подпись]  
[Подпись]