

Акт проверки
питания учащихся № 11

ЛБОУ, ОШ № 88 с
надетскими массами

07.02.2023

Комиссией в составе:

Председатель - О.В. Ремежюк, директор
школы.

Чертенцова О.А. - начальник отдела
ВРи ДО.

Антонова Т.В. - ответственный за питание

школы И.И. - представитель родительской
общественности 7 "г" класса.

Проведение проверки столовой.

Цель проверки:

- 1) Соответствие рациона питания,
согласно утвержденного меню.
- 2) Качество готовой продукции
- 3) Организация приёма пищи уч-ся.
- 4) Проверить выход готовой продукции
(завтрак)

Результат проверки:

- 1) В общей зоне в розничном для
родителей и детей месте размещена
информация: ежедневное меню
основного (организационного) питания
на сутки для всех возрастных групп
детей с указанием наименования
приёма пищи, наименования блюда,
масса порций, колорийности порции;
- 2) Документация предприятия удостоверяющая
качество на фабрику партию, сертификаты
качества соответствия, иные иные
заключения и т.д.;
- 3) Сроки реализации поступившей
продукции имеются.
- 4) Сопроводительная документация
в наличии.
- 5) Наличие меню - имеется;
- 6) Наличие технологических карт,
согласно меню и т.д.
- 7) Т-из 5-11 классов в месте с т. руп -
лине приемы в столовую по
распилианию.

Все решенные моменты соблюдения
кн. рук - и контроль роли ровнее
технические процедуры.
То опросу ур-ца приотвешено впуск!
Для ур-ца приотвешено меню:

	<u>Выход</u>
- Котлет у ур-ца и тунца нашированные запеченные	105
- Макароны из муки овариной	160
- Зеленой горошек	20
- Чай с сахаром и лимоном	180/6
- Мед шкотовый	35

Во время завтрака проверен выход
готовой продукции.

По меню выход котлет у ур-ца и тунца
нашированных запеченных - 105г.

При вывешивании 3х контрольных пор-
ций, масса каждой порции составила -
105г.

Макароны из муки овариной - 160г,
зеленой горошек - 20г, чай с сахаром
и лимоном 180/6. Что соответствует
порции выхода готовой продукции
по меню.

Директор школы _____ В. Рашков



_____ С. А. Черемнова
_____ Т. В. Липовцева
_____ И. К. Погорелая

Копию акта получил:
Зав. столовой - ИИ

Акт № 12.

Проверка школьной столовой
№ 504, Сош № 88 с кадетским классами
от 08.02.2023г.

Комиссия в составе:

- О. В. Ршениок - директор школы,
председатель ком.
- О. А. Чертенкова - начальник отдела
ВР и ДО
- Т. В. Липовцева - ответственный за
питание
- Д. Ю. Федькович - представитель роди-
тельского обществ. 3.5 кл.

Проверена проверка школьной
столовой.

Цель проверки:

- Проверить ведение балансового
журнала
- Соответствие рациона питания
согласно утвержденного меню
- Питание учащихся 1-4 классов
(завтрак)

Установлено:

- 1) Документация ведется правильно и
ежедневно (балансовый журнал)
- 2) Ассортимент блюд соответствует
меню, санитарно-гигиенические
требования и приготовлению порции
выполняются.
- 3) Во время завтрака были взвешены
но при контрольных порциях;
 - тертей с соусом
(говядина, соус томатный) - выход 110г;
 - поре картофельной - выход 170г;
 - капуста свежая тушеная - выход 30г;
 - колпак у свеклы сухариков - выход 180г;
 - хлеб школьный - выход 30г.

В среднем масса каждой порции
соответствует норме выхода готовой
продукции по меню.

- 4) На пищеблоке нет.
Для мытья посуды - моющих средств
достаточно.

У сетууд шклов тиче блока
и мейте все необходимые униформа

5) Было проведено контрольное
взвешивание и декутация мясами
комиссии.

При декутации родителю отметили,
что сыровые качество достаточно
высокое, качество обработки соответствует
предъявляемым требованиям.

6) На раздаче расставлено ценники
и выставлено контрольное блюдо



Директор школы В. Риженок

Черешков С. А. *[Signature]*

Линьчев Т. В. *[Signature]*

Федоров Д. Ю. *[Signature]*

Комитет анта полуми:
(Зав. столовой) *[Signature]*

Рекомендации:

- Кн. рук. - мне установить регулярный контроль за объемом поручий (контрольное уведомление)
- Кн. рук. - мне, введя на контроль уведомление во время приема пищи.



Директор школы В. Реме цок

Чертенкова О.А. *[Signature]*

Ионовичева Т.В. *[Signature]*

Шатунова К.С. *[Signature]*

Копию акта получил: Бу
(зав. столовой) Терешкова И.А.

Проверка питания уч-ца

от 13.02.23г.

Цель посещения:

Организовать питание уч-ца
1-4 классов (завтрак)

Инициатор - О.В. Ремлюк, директор

Члены комиссии:

Черменков О.А. - начальник отдела
БР и ДО

Линьцев Т.А. - ответственный за
питание.

Кривенко Р.Н. - представитель реги-
ональной службы Т.А.И.И.

Проверено проверка школьной
столовой.

Цель проверки:

- Проверить поступление продукции, наличие сопроводительных документов, меню, ведение охранного журнала, возможность иметь рецептурный.
- Проверить правильность закладки при приготовлении пищи и выхода готовой продукции.
- Проверить хранение продуктов, сырое мясо, качество при приготовлении пищи.

Результат проверки:

- Все сопроводительные документы на привозимую продукцию в наличии, документы齐全 ведены правильно и своевременно.
- Закладки и выход готовой продукции соответствует норме.

Технология приготовления блюд соблюдается.

- замечаний со стороны комиссии и сотрудников пищеблока - нет.

Для уч-ца 1-4 классов приготовлено меню:

- Колбасное уже не сварное
(колбаса)

Выход
90г.

- Макаришное изделие отварное - 170г.
- Зануца у свощей (шкра у кабарков) - 30г.
- Чай с сахаром и молоком - 180/3г.
- Хлеб шкловский - 30г.

Зануца и вход готовит продукция
соответствует норме.
При взвешивании 3х контрольных
порций в среднем масса изделий
порции составила колбасное изделие
отварное (колбаса) - 90г, же при
макаришное изделие отварное - 170г,
зануца у свощей (шкра у кабарков) - 30г.
Это соответствует норме входа готовит
продукции по меню.
По запросу представитель родительской
общ-ти 1.А в классе приотвечено
вкусно.



Директор школы В. Решенюк

- члены комиссии:
- Чертенюк О.А.
 - Линьвуев Т.В.
 - Кривенко Д.Н.

Копию акта получила: [подпись]
Теремакова И.А.