

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**

**МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 21» города Калуги**

(наименование организации)

**Дата проверки:** 16.09.2020

**Время проверки:** 12:30

**Состав комиссии:**

Лещова В.В. – заместитель директора по учебно-воспитательной работе – председатель;

Егорова О.С. – фельдшер школы

Комогоров С.Н. – представитель родительского комитета школы

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

- Технологическое и холодильное оборудование – **исправно/не исправно**
- Нарушений на пищеблоке выявлено/**не выявлено**.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) **соблюдается/не соблюдается**
- Нарушений в зале столовой выявлено/**не выявлено**
- Чистота и целостность столовых приборов **соответствует/не соответствует** норме
- Меню **соответствует/не соответствует** примерному меню.
- Вкусовые качества блюд **соответствуют/не соответствуют** предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют/не соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – **соблюдается/не соблюдается**
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/**съели более половины/съели всё**
- Суточная проба **имеется/не имеется** (за \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции **имеется/не имеется**

**Замечания и рекомендации по проверке:**

---

---

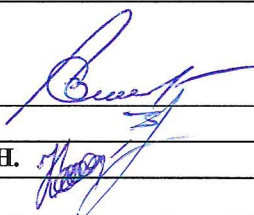
---

**Члены комиссии:**

Лещова В.В.

Егорова О.С.

Комогоров С.Н.



**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**

**МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 21» города Калуги**

(наименование организации)

Дата проверки: 18.12.2020

Время проверки: 12:30

Состав комиссии:

Лещова В.В. – заместитель директора по учебно-воспитательной работе – председатель;

Егорова О.С. – фельдшер школы

Комогоров С.Н. – представитель родительского комитета школы

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

- Технологическое и холодильное оборудование – **исправно/не исправно**
- Нарушений на пищеблоке выявлено/**не выявлено**.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) **соблюдается/не соблюдается**
- Нарушений в зале столовой выявлено/**не выявлено**
- Чистота и целостность столовых приборов **соответствует/не соответствует** норме
- Меню **соответствует/не соответствует** примерному меню.
- Вкусовые качества блюд **соответствуют/не соответствуют** предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют/не соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – **соблюдается/не соблюдается**
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/**съели более половины/съели всё**
- Суточная проба **имеется/не имеется** (за \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции **имеется/не имеется**

**Замечания и рекомендации по проверке:**

---

---

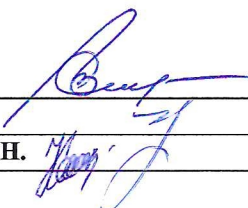
---

**Члены комиссии:**

Лещова В.В.

Егорова О.С.

Комогоров С.Н.



**АКТ**

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 21» города Калуги

(наименование организации)

Дата проверки: 11.03.2021

Время проверки: 12:30

**Состав комиссии:**

Лещова В.В. – заместитель директора по учебно-воспитательной работе – председатель;

Егорова О.С. – фельдшер школы

Комогоров С.Н. – представитель родительского комитета школы

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

- Технологическое и холодильное оборудование – **исправно/не исправно**
- Нарушений на пищеблоке выявлено/**не выявлено**.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, наличие специальной санитарной одежды) **соблюдается/не соблюдается**
- Нарушений в зале столовой выявлено/**не выявлено**
- Чистота и целостность столовых приборов **соответствует/не соответствует** норме
- Меню **соответствует/не соответствует** примерному меню.
- Вкусовые качества блюд **соответствуют/не соответствуют** предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют/не соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима готовой пищи – **соблюдается/не соблюдается**
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/**съели более половины/съели всё**
- Суточная проба **имеется/не имеется** (за \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции **имеется/не имеется**

**Замечания и рекомендации по проверке:**

---

---

---

**Члены комиссии:**

Лещова В.В.

Егорова С.Н.

Комогоров С.Н.