

Акт

от «12» марта 2026 года

№ 22

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссией в составе:

Пучкова Н.А., Полтаракина Е.Ю., Лукьяненко Н.А., Зайченко А.С., Кирсанова М.К., Назарова Н.Х.

Составили настоящий акт о том, что провели проверку столовой пищеблока:

1. Меню

Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход, контрольный завес	Отклонения да / нет	Температура подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
<u>Орешки шокольные</u>	<u>420</u>	<u>1200</u>	<u>нет</u>	<u>75°</u>	<u>соцц</u>	<u>соцц</u>
<u>нашироченный сыр</u>	<u>480</u>	<u>480</u>	<u>нет</u>	<u>65°</u>	<u>соцц</u>	<u>соцц</u>
<u>чай сахаром</u>	<u>4200</u>	<u>4200</u>	<u>нет</u>	<u>75°</u>	<u>соцц</u>	<u>соцц</u>
<u>Хлеб</u>	<u>420</u>	<u>420</u>	<u>нет</u>	<u>14°</u>	<u>соцц</u>	<u>соцц</u>
<u>с-т сырники кон-</u>	<u>490</u>	<u>490</u>	<u>нет</u>	<u>14°</u>	<u>соцц</u>	<u>соцц</u>
<u>сервиз</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>

2. Проверка столовой по следующим параметрам:

Показатель	Соответствует	Не соответствует
1	2	3
Санитарное состояние пищеблока (визуально)	<u>соцц</u>	
Соблюдение графика приёма пищи	<u>соцц</u>	
Наличие меню в зале столовой	<u>соцц</u>	
Соответствие фактического меню, меню утвержденному Роспотребнадзором	<u>соцц</u>	
Наличие контрольного блюда на раздаче	<u>соцц</u>	
Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции.	<u>соцц</u>	
Режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи режим работы столовой)	<u>соцц</u>	
Соблюдение питьевого режима	<u>соцц</u>	
Наличие мыла	<u>соцц</u>	
Наличие дезинфицирующих средств	<u>соцц</u>	
Соблюдение сотрудниками пищеблока сан. правил (наличие спецодежды, масок, перчаток)	<u>соцц</u>	

Подписи членов комиссии:

Шеф-повар

Пучкова Н.А.

Педагог-организатор

Полтаракина Е.Ю.

Ответственный. за организацию бесплатного питания

Лукьяненко Н.А.

Родитель

Кирсанова М.К.

Родитель

Зайченко А.С.

Родитель

Назарова Н.Х.

Акт

от «19» марта 2026 года

№ 23

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссией в составе:

Пучкова Н.А., Полтаракина Е.Ю., Лукьяненко Н.А., Зайченко А.С., Кирсанова М.К., Назарова Н.Х.

Составили настоящий акт о том, что провели проверку столовой пищеблока:

1. Меню

Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход, контрольный завес	Отклонения да / нет	Температура подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
<u>Банановые цу</u>	<u>4140</u>	<u>4140</u>	<u>нет</u>	<u>65°С</u>	<u>содн</u>	<u>содн</u>
<u>печенье сливочное</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
<u>макаронные изделия</u>	<u>4150</u>	<u>4150</u>	<u>нет</u>	<u>65°С</u>	<u>содн</u>	<u>содн</u>
<u>чай сахарный</u>	<u>4200</u>	<u>4200</u>	<u>нет</u>	<u>75°С</u>	<u>содн</u>	<u>содн</u>
<u>Хлеб</u>	<u>450</u>	<u>450</u>	<u>нет</u>	<u>14°С</u>	<u>содн</u>	<u>содн</u>
<u>Молоко</u>	<u>430</u>	<u>430</u>	<u>нет</u>	<u>14°С</u>	<u>содн</u>	<u>содн</u>

2. Проверка столовой по следующим параметрам:

Показатель	Соответствует	Не соответствует
1	2	3
Санитарное состояние пищеблока (визуально)	<u>содн</u>	
Соблюдение графика приёма пищи	<u>содн</u>	
Наличие меню в зале столовой	<u>содн</u>	
Соответствие фактического меню, меню утвержденному Роспотребнадзором	<u>содн</u>	
Наличие контрольного блюда на раздаче	<u>содн</u>	
Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции.	<u>содн</u>	
Режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи режим работы столовой)	<u>содн</u>	
Соблюдение питьевого режима	<u>содн</u>	
Наличие мыла	<u>содн</u>	
Наличие дезинфицирующих средств	<u>содн</u>	
Соблюдение сотрудниками пищеблока сан. правил (наличие спецодежды, масок, перчаток)	<u>содн</u>	

Подписи членов комиссии:

Шеф-повар

[Signature]

Пучкова Н.А.

Педагог-организатор

[Signature]

Полтаракина Е.Ю.

Ответственный, за организацию бесплатного питания

[Signature]

Лукьяненко Н.А.

Родитель

[Signature]

Кирсанова М.К.

Родитель

[Signature]

Зайченко А.С.

Родитель

[Signature]

Назарова Н.Х.

Акт

от «16» сентября 2026 года

№ 24

О проверке столовой ТМК ОУ «Дудинская школа №3»

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе:

Пучкова Н.А., Полтаракина Е.Ю., Лукьяненко Н.А., Зайченко А.С., Кирсанова М.К., Назарова Н.Х.

Составили настоящий акт о том, что провели проверку столовой пищеблока:

1. Меню

Наименование блюда	Выход по меню	Фактический выход, контрольный завес	Отклонения да / нет	Температура подачи блюд	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция)	Соответствуют технологической карте/Не соответствуют
<u>Омлет с мясом</u>	<u>1150</u>	<u>1150</u>	<u>нет</u>	<u>68°C</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Квас</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>нет</u>	<u>8°C</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>Хлеб</u>	<u>130</u>	<u>130</u>	<u>нет</u>	<u>14°C</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
<u>С-м пюре с рыбой</u>	<u>125</u>	<u>125</u>	<u>нет</u>	<u>14°C</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>

2. Проверка столовой по следующим параметрам:

Показатель	Соответствует	Не соответствует
1	2	3
Санитарное состояние пищеблока (визуально)	<u>соотв</u>	
Соблюдение графика приёма пищи	<u>соотв</u>	
Наличие меню в зале столовой	<u>соотв</u>	
Соответствие фактического меню, меню утвержденному Роспотребнадзором	<u>соотв</u>	
Наличие контрольного блюда на раздаче	<u>соотв</u>	
Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции.	<u>соотв</u>	
Режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи режим работы столовой)	<u>соотв</u>	
Соблюдение питьевого режима	<u>соотв</u>	
Наличие мыла	<u>соотв</u>	
Наличие дезинфицирующих средств	<u>соотв</u>	
Соблюдение сотрудниками пищеблока сан. правил (наличие спецодежды, масок, перчаток)	<u>соотв</u>	

Подписи членов комиссии:

Шеф-повар

Пучкова Н.А.

Педагог-организатор

Полтаракина Е.Ю.

Ответственный, за организацию бесплатного питания

Лукьяненко Н.А.

Родитель

Кирсанова М.К.

Родитель

Зайченко А.С.

Родитель

Назарова Н.Х.