

Акт № 1 от « 15 » 01 2024 г.

2. проверки школьной столовой комиссией по контролю организации  
3. питания обучающихся МАОУ Усениновской СОШ

4. Комиссия в составе:

1. Белобородовой С.Т.
2. Толстых С.А.
3. Казаченко Л.Т.
- 4.
- 5.

Составила настоящий акт о том, что « 15 » января 2024 г. была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции. В ходе проверки установлено следующее:

Наименование	Органолептические свойства		Весовое соответствие
	Вкусовые качества	Температура подачи блюд	
Рассольник «Миниарадский»	соотв. темп. помидорной карте	соотв. n	соотв.
Бедерштанов из отварной говядинки	соотв. темп. мисской карте	соотв. n	соотв.
Макаронные изделия отвар- ные	соотв. темп. помидорная карте	соотв. n	соотв.
Машинок «Витонка»	соотв. темп. помидорной карте.	соотв. n	соотв.

-санитарное состояние столовой: столовая чистая, столы чистые, полы перед I сменой и перед II

-соблюдение графика посещения столовой: график соблюдается

-наличие утвержденного меню: в наличии, доступно для ознакомления

Претензии по качеству предоставленных блюд: нет

Нарушение санитарных норм: нет

Общая оценка организации питания в столовой: отлично

Предложения по улучшению качества питания: предложений нет, блюда соотв. всем нормам, в столовой чисто, повара в форме

С актом комиссии ознакомлен: шеф-повар

Подписи членов комиссии:

1. С.Т. Белобородова Белобородова С.Т.
2. С.А. Толстых Толстых С.А.
- Л.Т. Казаченко Казаченко Л.Т.

Акт № 4 от «05» 02 2024 г.  
 проверки школьной столовой комиссией по контролю организации  
 питания обучающихся MAOY Усенинской СОШ

Комиссия в составе:

1. Белобородова С.Т.
2. Ткачев С.А.
3. Казаченко Л.Т.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Составила настоящий акт о том, что «05» февраля 2024 г. была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции. В ходе проверки установлено следующее:

Наименование	Органолептические свойства		Весовое соответствие
	Вкусовые качества	Температура подачи блюд	
			<u>соотв.</u>
<u>суп картофельный с горошком</u>	<u>соотв техн. карте</u>	<u>соотв n</u>	<u>соотв</u>
<u>котлета из говядины</u>	<u>соотв техн. технологической карте</u>	<u>соотв n</u>	<u>соотв</u>
<u>макаронные изделия отварные</u>	<u>соотв техн. технологической карте</u>	<u>соотв. n</u>	<u>соотв</u>
<u>паштет рыбный</u>	<u>соотв техн. технологической карте</u>	<u>соотв n</u>	<u>соотв.</u>

-санитарное состояние столовой: в столовой чисто, в наличии суточные приборы

-соблюдение графика посещения столовой: соблюдается

-наличие утвержденного меню: в наличии

Претензии по качеству предоставленных блюд: претензий нет

Нарушение санитарных норм: не выявлено

Общая оценка организации питания в столовой: отлично

Предложения по улучшению качества питания: продолжать оказывать услуги на том же уровне

С актом комиссии ознакомлен: шеф-повар С. Вульфман, Л.А.

Подписи членов комиссии:

1 Белобородова С.Т.

Ткачев С.А.

Казаченко Л.Т.