

Акт проверки школьной столовой

От «21» марта 2025 г

Комиссия в составе:

Белешкина К.С., Зобникова М.С., Шинкина А.И.,
Барабанщикова Ю.В., Колесова П.А.

_____ осуществили проверку школьной
столовой

Проверка складских помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения (соответствуют/не соответствуют нормам Санпина)

соответствует нормам Санпина.

Проверка сроков годности в используемой продукции в день проверки _____

Проверка закладки основных продуктов показала:

Продукты		Вес		Соответствие с двухнедельным меню	Качество готовки продуктов
		Брутто	Нетто		
1 блюдо					
2 блюдо					
Пирожки					
Булочки					
Хлеб					

Выводы и рекомендации:

Проверка выхода продукции:

Продукты		Вес		Соответствие с меню	Качество готовой продукции	Отходы
		Брутто	Нетто			
1 блюдо						
Винегрет овощной			60	соотв.	соотв.	1%
Макаронки отварные			150	соотв.	соотв.	1%
Фаршированные котлеты			75	соотв.	соотв.	3%
Напиток из шиповника			200	соотв.	соотв.	1%
2 блюдо						
Хлеб мякишковый			30	соотв.	соотв.	1%
Хлеб ржаной			30	соотв.	соотв.	1%
Пирожки						
Булочки						
Хлеб						

Выводы и рекомендации:

1. Нарушений санитарных норм не установлено
2. Жалоб по качеству предоставленных блюд нет.
3. Общий внешний вид организации питания в столовой хороший

- Члены комиссии:
1. Шинько И.И. [подпись]
 2. Зябикова И.С. [подпись]
 3. Барабариничева Ю.В. [подпись]
 4. Кашкова П.А. [подпись]
 5. Яковлева К.С. [подпись]
 6. _____

Акт проверки школьной столовой

От «21» марта 2025 г

Комиссия в составе:

Антошечкина К.С. Зяблкова И.С.
Гаробаницычева Ю.В.
Колесова Т.А.
Митшева А.И.

осуществили проверку школьной

столовой

Проверка складских помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения (соответствуют/не соответствуют нормам Санпина)

соответствуют нормам Сан Пин.

Проверка сроков годности в используемой продукции в день проверки _____

Проверка закладки основных продуктов показала:

Продукты		Вес		Соответствие с двухнедельным меню	Качество готовки продуктов
		Брутто	Нетто		
1 блюдо					
2 блюдо					
Пирожки					
Булочки					
Хлеб					

Выводы и рекомендации:

Проверка выхода продукции:

Продукты		Вес		Соответствие с меню	Качество готовой продукции	Отходы
		Брутто	Нетто			
1 блюдо						
суп м. сортов в нарезе			15	соотв.	соотв.	3%
запеканка рисовая с			150	соотв.	соотв.	10%
творогом с соусом сливочным с сахаром			200	соотв.	соотв.	0%
2 блюдо						
Пирожки						
Булочки						
Хлеб						
пшеничный			25	соотв.	соотв.	23%
ржаной			25	соотв.	соотв.	23%

Выводы и рекомендации:

1. Нарушение санитарных норм не установлено.
2. Претензий по качеству предоставляемых блюд нет
3. Общая оценка организации питания в столовой хорошая.

- Члены комиссии:
1. Барабанщикова Ю.В. [подпись]
 2. Шиньба И.И. [подпись]
 3. Зябикова М.С. [подпись]
 4. Филоместнова К.С. [подпись]
 5. Кемшова П.А. [подпись]
 6. _____