

АКТ
проверки столовой № 1.

от 02 октября 2025 г.

Цель проверки: контроль за культурой обслуживания питания обучающихся.

Комиссия в составе: Каримов Т.Л.,
Спицына С.В.

В ходе проверки выявлено:

1. Наличие утвержденного меню:

Комплекс для 5-11 классов:

| Наименование блюда | Выход, г |
|--|----------|
| Мясо птицы тушеное в томатном соусе 50/50 | 100 |
| Рис "Золотистый" с куркумой | 180 |
| Чай лимонный | 200 |
| Хлеб подовый Чусовской | 30 |
| Хлеб крестьянский витаминный | 35 |
| Слойка с клубникой | 70 |
| Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со смет2 | 215 |

2. Качество блюд удовлетворительное.
3. Температура блюд соответствует норме, кроме первых блюд. Кастрюли с супом были выставлены раньше положенного времени, но работники столовой вовремя заметили данную ошибку и поменяли кастрюли с супом.
4. Работниками столовой соблюдаются морально-этические нормы. Все работники столовой в чистой спецодежде. Накрытие и обслуживание производится при наличии масок и перчаток.

Выводы и рекомендации:

1. Культуру обслуживания питания обучающихся признать удовлетворительной.
2. Работникам столовой быть более внимательными при соблюдении времени накрытия блюд.

Члены комиссии: Каримов Т.Л.,
Спицына С.В.

С актом ознакомлена:
Зав. производством

С.Ю. Черепанова

АКТ
проверки столовой № 2.

от 01 декабря 2025 г.

Цель проверки: соответствие предоставленных блюд утвержденному меню, качество питания обучающихся.

Комиссия в составе: Орлова И.Ю.,
Спицына С.В.

В ходе проверки выявлено:

1. Наличие утвержденного меню:

Комплекс Обед 5-11 классы (льготники) 2 смена:

| Наименование блюда | Выход, г |
|---|----------|
| Суп картофельный с горохом с гречками (мясо) 250/20 | 290 |
| Биточек мясной с отр.маслом | 110 |
| Булгур отварной | 180 |
| Компот из кураги и изюма | 200 |
| Яблоко свежее | 130 |
| Хлеб крестьянский витаминный | 30 |
| Хлеб подовый чусовской | 35 |

2. Качество блюд удовлетворительное.
3. Вторые блюда на всех столах соответствуют температурной норме накрытых блюд.
4. Обучающиеся 6 классов ели с удовольствием. Проверяющие тоже ели обед, остались довольны.

Выводы и рекомендации:

1. Качество питания обучающихся признать удовлетворительным.

Члены комиссии: Орлова И.Ю.,
Спицына С.В.

С актом ознакомлена:
Зав. производством



С.Ю. Черепанова

АКТ
проверки столовой № 3.

от 10 марта 2026 г.

Цель проверки: Проверка температуры блюд, и качества приготовления пищи.

Комиссия в составе: Орлова И.Ю.,
Каримов Т.Л.

В ходе проверки выявлено:

1. Наличие утвержденного меню:

Комплекс для 5-11 классов:

| Наименование блюда | Выход, г |
|--------------------------------------|----------|
| Салат из квашеной капусты | 100 |
| Рыба, запеченная под молочным соусом | 100 |
| Пюре картофельное | 180 |
| Слойка с персиком | 70 |
| Напиток из шиповника | 200 |
| Хлеб подовый чусовской | 40 |
| Борщ с мясом со сметаной 250/10/10 | 270 |

1. Временной интервал в накрывании столов персоналом столовой выдерживается. Столы протирались между приемами пищи, приборы раскладывались в достаточном количестве, хлеб стоял на столах в закрытых крышками тарелках.
2. Первое блюдо (Борщ с мясом со сметаной) по наличию необходимых ингредиентов совпадает с технологической картой, но не соблюдены технологии нарезки овощей (очень крупные куски капусты и картофеля), из-за чего суп выглядит не аппетитно, и дети его ели мало.
3. Качество второго блюда и напитка удовлетворительное.

Выводы и рекомендации:

1. Температура накрытых блюд соответствует норме.
2. При приготовлении супов соблюдать технологию разделки.

Члены комиссии: Орлова И.Ю., [подпись]
Каримов Т.Л. [подпись]

С актом ознакомлена:
Зав. производством

[подпись] С.Ю. Черепанова