

АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ГБОУ СОШ № 280 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее
– Учреждение)

г. Санкт-Петербург

«19» мая 2022 г.

Сотрудник администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга в лице Чурманов Е.О. провел обследование организации питания, и выявил следующее:

1. Размещено ли цикличное меню для разных возрастных групп на стенде при входе в обеденный зал или в обеденном зале?

да

2. Размещено ли ежедневное меню в обеденном зале?

да

3. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

да

4. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи?

да

5. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да

6. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

нет

7. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты замены отдельных блюд?

да / прилагается

8. Совпадает ли масса готовых блюд с массой, указанной в меню?

да

9. Присутствует ли маркировка, на которой указаны дата, время и место изготовления, на изотермических емкостях с готовой продукцией?

да

10. Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?

нет

11. Есть ли замечания к качеству готовой продукции?

нет

Подпись сотрудника администрации, проводившего обследование:

Чурманов Е.О.

Чурманов.

Подпись директора Учреждения

Севастьянцев Ю.Б.

Севастьянцев Ю.Б.

АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ГБОУ № 280 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
(далее – Учреждение)

г. Санкт-Петербург

«11» 04 2012 г.

Сотрудник администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга в лице специалиста 1-й категории отдела образования Ляпиной Ирины Алексеевны провел обследование организации питания, и выявил следующее:

1. Размещено ли цикличное меню для разных возрастных групп на стенде при входе в обеденный зал или в обеденном зале?

Да

2. Размещено ли ежедневное меню в обеденном зале?

Да

3. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

Да

4. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи?

Да

5. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

Да

6. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

Нет

7. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты замены отдельных блюд?

Нет

8. Совпадает ли масса готовых блюд с массой, указанной в меню?

Да

9. Присутствует ли маркировка, на которой указаны дата, время и место изготовления, на изотермических емкостях с готовой продукцией?

Да, были маркировки, однако не все были в 12:00

10. Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?

Нет

11. Есть ли замечания к качеству готовой продукции?

Нет

Подпись сотрудника администрации, проводившего обследование:

[Подпись]

[Подпись]

Подпись директора Учреждения

[Подпись]

[Подпись]

АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ГБОУ № 280 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
(далее – Учреждение)

г. Санкт-Петербург

«30» 04 2012 г.

Сотрудник администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга в лице Ирина Александровна провел обследование организации питания, и выявил следующее:

1. Размещено ли цикличное меню для разных возрастных групп на стенде при входе в обеденный зал или в обеденном зале?
Да

2. Размещено ли ежедневное меню в обеденном зале?
Да

3. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
Да

4. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи?
Да

5. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
Да

6. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
Нет

7. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты замены отдельных блюд?
Да (жирное мясо), вместо говядины подается свинина

8. Совпадает ли масса готовых блюд с массой, указанной в меню?
Да

9. Присутствует ли маркировка, на которой указаны дата, время и место изготовления, на изотермических емкостях с готовой продукцией?
Да, время приготовления пищи, температура доставки

10. Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?
Нет

11. Есть ли замечания к качеству готовой продукции?
Нет

Подпись сотрудника администрации, проводившего обследование:

Ирина Александровна

И.А. Александровна

Подпись директора Учреждения

А.В.

Ю.Б. Семенов

АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ГБОУ № 280 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
(далее – Учреждение)

г. Санкт-Петербург

«19» 04 2011 г.

Сотрудник администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга в лице Александр Александрович Александров провел обследование организации питания, и выявил следующее:

1. Размещено ли цикличное меню для разных возрастных групп на стенде при входе в обеденный зал или в обеденном зале?
Да

2. Размещено ли ежедневное меню в обеденном зале?
Да

3. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
Да

4. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи?
Да

5. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
Да

6. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
Нет

7. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты замены отдельных блюд?
Да (приложение)

8. Совпадает ли масса готовых блюд с массой, указанной в меню?
Да

9. Присутствует ли маркировка, на которой указаны дата, время и место изготовления, на изотермических емкостях с готовой продукцией?
Да, маркировка присутствует на крышке, время доставки

10. Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?
Нет

11. Есть ли замечания к качеству готовой продукции?
Нет

Подпись сотрудника администрации, проводившего обследование:

Александр Александрович Александров

И.А. Минин

Подпись директора Учреждения

С.В.

И.В. Севастьянчик

АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ГБОУ № 280 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
(далее – Учреждение)

г. Санкт-Петербург

«18» 04 2018 г.

Сотрудник администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга в лице Мещеряков Стасья Александровича провел обследование организации питания, и выявил следующее:

1. Размещено ли цикличное меню для разных возрастных групп на стенде при входе в обеденный зал или в обеденном зале?
Да

2. Размещено ли ежедневное меню в обеденном зале?
Да

3. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
Да

4. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи?
Да

5. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
Да

6. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
Нет

7. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты замены отдельных блюд?
Да (маринованные)

8. Совпадает ли масса готовых блюд с массой, указанной в меню?
Да

9. Присутствует ли маркировка, на которой указаны дата, время и место изготовления, на изотермических емкостях с готовой продукцией?
на маркировке даты маркировки 8:50, 8:40

10. Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?
Нет

11. Есть ли замечания к качеству готовой продукции?
Нет

Подпись сотрудника администрации, проводившего обследование:

Мещеряков Стасья Александрович

И.А. Мещеряков

Подпись директора Учреждения

И.Б. Севастьянова

И.Б. Севастьянова

АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ГБОУ СОШ № 280 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
(далее – Учреждение)

г. Санкт-Петербург

«06» 05 20 22 г.

Сотрудник администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга в лице специалиста 1-й категории отдела образования Ляпиной Ирины Алексеевны провел обследование организации питания, и выявил следующее:

1. Размещено ли цикличное меню для разных возрастных групп на стенде при входе в обеденный зал или в обеденном зале?

Да

2. Размещено ли ежедневное меню в обеденном зале?

Да

3. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

Да

4. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи?

Да

5. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

Да

6. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

Нет

7. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты замены отдельных блюд?

Да (применяется)

8. Совпадает ли масса готовых блюд с массой, указанной в меню?

Да

9. Присутствует ли маркировка, на которой указаны дата, время и место изготовления, на изотермических емкостях с готовой продукцией?

Да

10. Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?

Нет

11. Есть ли замечания к качеству готовой продукции?

*Да, разбитая корочка на блин и блин
состоит из хлеба*

Подпись сотрудника администрации, проводившего обследование:

[Подпись]

И.А. Мещеряков

Подпись директора Учреждения

[Подпись]

Ю.В. Семенов

АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ГБОУ СОШ № 280 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
(далее – Учреждение)

г. Санкт-Петербург

«05» 05 20 22 г.

Сотрудник администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга в лице специалиста 1-й категории отдела образования Ляпиной Ирины Алексеевны провел обследование организации питания, и выявил следующее:

1. Размещено ли цикличное меню для разных возрастных групп на стенде при входе в обеденный зал или в обеденном зале?

Да

2. Размещено ли ежедневное меню в обеденном зале?

Да

3. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

Да

4. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи?

Да

5. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

Да

6. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

Нет

7. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты замены отдельных блюд?

Да (применяется)

8. Совпадает ли масса готовых блюд с массой, указанной в меню?

Да

9. Присутствует ли маркировка, на которой указаны дата, время и место изготовления, на изотермических емкостях с готовой продукцией?

Да

10. Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?

Нет

11. Есть ли замечания к качеству готовой продукции?

Да, замечаний не было в течение всего периода

Подпись сотрудника администрации, проводившего обследование: _____

И.А. Мещеряков

И.А. Мещеряков

Подпись директора Учреждения _____

В.Б. Семенов

В.Б. Семенов

АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ГБОУ СОШ № 280 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
(далее – Учреждение)

г. Санкт-Петербург

«04» 05 2012 г.

Сотрудник администрации Адмиралтейского района Санкт-Петербурга в лице специалиста 1-й категории отдела образования Ляпиной Ирины Алексеевны провел обследование организации питания, и выявил следующее:

1. Размещено ли цикличное меню для разных возрастных групп на стенде при входе в обеденный зал или в обеденном зале?

Да

2. Размещено ли ежедневное меню в обеденном зале?

Да

3. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

Да

4. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи?

Да

5. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

Да

6. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

Да, исключены на обед (первое от 29.04.2012 и 10.5)

7. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты замены отдельных блюд?

Да (первое)

8. Совпадает ли масса готовых блюд с массой, указанной в меню?

Да

9. Присутствует ли маркировка, на которой указаны дата, время и место изготовления, на изотермических емкостях с готовой продукцией?

Да

10. Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?

Нет

11. Есть ли замечания к качеству готовой продукции?

Нет

Подпись сотрудника администрации, проводившего обследование с утвержденным меню

И.А. Ляпина

И.А. Ляпина

Подпись директора Учреждения

И.Б. Семенов

И.Б. Семенов