

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 11.09.2023года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Симогина Т.В директор

Члены комиссии

-Егорова В.П.- заместитель председателя комиссии

-Агапова А.А.. – ответственная по питанию;

Поливцева Т.И.-кл рук.

Майстрикова Е.А..-представитель родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 11 сентября была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки :11.35

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 11 сентября было предложено на:

Обед: салат из моркови, суп гороховый с курицей, сосиска, картофельное пюре, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный и ржаной.

2) Было проведено контрольное взвешивание 2-х порций суп гороховый на курином бульоне, картофельное пюре и сосиской ,и дегустация еды членами комиссии.

Взвешивание порций соответствует заявленным нормам.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: в столовой есть дежурные.

Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Кл. руководители сопровождают детей в столовую. Все дети моют руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы, посадочных мест детям хватает. Меню на 11 сентября в обеденном зале висит.

5) Комиссия посетила пищеблок.

Пищеблок находится в удовлетворительном состоянии.

6) Комиссия проверила наличие проб в холодильнике, нарушений не было.

7) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки

и кружки чистые.

8) Комиссией проверены холодильники, нарушений не выявлено.

9) Организация режима питания соответствует нормам Сан Пин.


10) Наличие специальной одежды работников пищеблока соответствует нормам Сан Пин.


ПРЕДЛОЖЕНИЯ:


1. Членам бракеражной комиссии ежедневно проверять вкусовые качества блюд.


2. Контролировать поставку продуктов, не допускать нахождение продуктов без сертификатов и продуктов, без указания сроков хранения.

С актом комиссии ознакомлены : Симогина Т.В. 

Агапова А.А. 

Егорова В.П. 

Поливцева Т.И. 

Майстрикова Е.А. 

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

12.10.2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Симогина Т.В.

Члены комиссии:

-Иванова С.В.- заместитель председателя комиссии

-Егорова В.П.. – ответственная по питанию;

-Поливцева Т. И. и Потемкина Т.Н.-классные руководители

Майстрикова Е.А.. –представитель родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 12.10.2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки :11.35

В ходе проверки выявлено:

1. Дети приходят в столовую по времени, определенном кл. руководителем и занимают свои места (столы подписаны)

Школьной столовой 12 октября на обед было предложено:

Нарезка из свежих огурцов, рассольник Ленинградский, картошка тушеная с курицей, хлеб ржаной, хлеб пшеничный, чай с сахаром с лимоном.

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций супа и картошки тушеная с курицей полученная масса соответствовала норме.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества соответствуют требованиям.

3. Для мытья рук имеются 2 раковин с жидким мылом и антисептиком. Все дети моют руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

4) Комиссия посетила пищеблок и проверила наличие проб в холодильнике. Не выявлены нарушения в сроке хранения.

5) столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые.

6) Обработка посуды ведется по графику, записывается в журнал.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. При приемке продуктов поварам требовать от поставщиков сертификаты качества на продукты.

2. Членам бракеражной комиссии ежедневно проверять вкусовые качества блюд.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Симогина Т.В.



Егорова В.П.



Поливцева Т.И.



Майстрикова Е.А.



Потемкина Т.Н.



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 16.11.2023 год-

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Симогина Т.В директор

Члены комиссии

-Егорова В.П.- заместитель председателя комиссии

- Цирцене С.Г.-председатель профсоюзного комитета;

-Поливцева Т.И.-кл рук.

-Чубенко А.В.-представитель родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 16 ноября была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки :11.35

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 16 ноября было предложено:

Обед: нарезка из свежих огурцов, рассольник Ленинградский картошка тушеная с курицей , чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный и ржаной.

2) Было проведено контрольное взвешивание 2-х порций рассольник Ленинградский, картошка тушеная с курицей,и дегустация еды членами комиссии.

Взвешивание порций соответствует заявленным нормам.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: в столовой есть дежурные.

Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Кл.руководители сопровождают детей в столовую. Все дети моют руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы, посадочных мест детям хватает. Меню на 16 ноября в обеденном зале висит.

5) Комиссия посетила пищеблок.

Пищеблок находится в удовлетворительном состоянии.

6) Комиссия проверила наличие проб в холодильнике, нарушений не было.

7) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья

столов, тарелки кружки чистые.

8) Комиссией проверены холодильники, нарушений не выявлено.

9) Организация режима питания соответствует нормам Сан Пин.

10) Наличие специальной одежды работников пищеблока соответствует нормам Сан Пин.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Членам бракеражной комиссии ежедневно проверять вкусовые качества блюд.

2. Контролировать поставку продуктов, не допускать нахождение продуктов без сертификатов и продуктов, без указания сроков хранения.

С актом комиссии ознакомлены : Симогина Т.В.



Егорова В.П.



Поливцева Т.И.



Чубенко А.В.



Цирцене С.Г



Акт проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 18.12.2023год

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Симогина Т.В- директор

Члены комиссии

-Егорова В.П.- заместитель председателя комиссии

- Цирцене С.Г.-председатель профсоюзного комитета.

;-Потемкина Т.Н.кл рук

-Бодрова Л.М.- член родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 18 декабря была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки: 11.35

В ходе проверки выявлено:

4) Школьной столовой на 18 декабря было предложено:

Обед: Салат из моркови, суп картофельный с рыбными консервами, макароны с маслом сосиска, чай с сахаром , хлеб пшеничный и ржаной.

2) Было проведено контрольное взвешивание 2-х порций, суп картофельный с рыбными консервами, макароны с маслом и сосиска и дегустация еды членами комиссии.

Взвешивание порций соответствует заявленным нормам.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: в столовой есть дежурные.

Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Кл. руководители сопровождают детей в столовую. Все дети моют руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы, посадочных мест детям хватает. Меню на 18 декабря в обеденном зале висит.

5) Комиссия посетила пищеблок.

Пищеблок находится в удовлетворительном состоянии.

6) Комиссия проверила наличие проб в холодильнике, нарушений не было.

7) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелок, кружки чистые.

8) Комиссией проверены холодильники, нарушений не выявлено.

9) Организация режима питания соответствует нормам Сан Пин.


10). Наличие специальной одежды работников пищеблока соответствует нормам Сан Пин.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Членам бракеражной комиссии ежедневно проверять вкусовые качества блюд.

2. Контролировать поставку продуктов, не допускать нахождение продуктов без сертификатов и продуктов, без указания сроков хранения

3. Не использовать алюминиевую посуду

С актом комиссии ознакомлены : Симогина Т.В. 

Егорова В.П. 

Бодрова Л. М 

Цирцене С.Г 

Потемкина Т.Н 

Акт проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 22.01.2024 год

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Симогина Т.В.- директор

Члены комиссии

-Егорова В.П.- заместитель председателя комиссии

- Цирцене С.Г.-председатель профсоюзного комитета.

-Потемкина Т.Н.кл рук

-Чубенко А.В.- член родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 22 января была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки: 11.35

В ходе проверки выявлено:

4) Школьной столовой на 22 января было предложено:

Обед: Нарезка из помидор, борщ на курином бульоне, макароны с маслом голень, чай с сахаром, хлеб пшеничный и ржаной.

2) Было проведено контрольное взвешивание 2-х порций, борщ на курином бульоне, макароны с маслом голень, чай с сахаром, хлеб пшеничный и ржаной дегустация еды членами комиссии.

Взвешивание порций соответствует заявленным нормам.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: в столовой есть дежурные.

Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Кл. руководители сопровождают детей в столовую. Все дети моют руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы, посадочных мест детям хватает. Меню на 22 января в обеденном зале висит.

5) Комиссия посетила пищеблок.

Пищеблок находится в удовлетворительном состоянии.

6) Комиссия проверила наличие проб в холодильнике, нарушений не было.

7) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелок, кружки чистые.

8) Комиссией проверены холодильники, нарушений не выявлено.

9) Организация режима питания соответствует нормам Сан Пин.


10). Наличие специальной одежды работников пищеблока соответствует нормам Сан Пин.


ПРЕДЛОЖЕНИЯ:


1. Членам бракеражной комиссии ежедневно проверять вкусовые качества блюд.

2. Контролировать поставку продуктов, не допускать нахождение продуктов без сертификатов и продуктов, без указания сроков хранения

С актом комиссии ознакомлены : Симогина Т.В. 

Егорова В.П. 

Цирцене С.Г. 

Потемкина Т.Н. 

Чубенко А.В. 

Акт проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 20.02.2024 год

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Симогина Т.В.- директор

Члены комиссии

-Егорова В.П.- заместитель председателя комиссии

- Цирцене С.Г.-председатель профсоюзного комитета.

-Иванова С.В. кл рук

-Чубенко А.В.- член родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 20 февраля была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки: 11.35

В ходе проверки выявлено:

б) Школьной столовой на 20 февраля было предложено:

Обед: Нарезка из соленых огурцов, суп гороховый, картофельное пюре, рыба тушеная чай с сахаром и лимоном , хлеб пшеничный и ржаной.

2) Было проведено контрольное взвешивание 2-х порций, суп гороховый, картофельное пюре, рыба тушеная чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный и ржаной.

дегустация еды членами комиссии.

Взвешивание порций соответствует заявленным нормам.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: в столовой есть дежурные.

Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Кл. руководители сопровождают детей в столовую. Все дети моют руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы, посадочных мест детям хватает. Меню на 20 февраля в обеденном зале висит.

5) Комиссия посетила пищеблок.

Пищеблок находится в удовлетворительном состоянии.


6) Комиссия проверила наличие проб в холодильнике, нарушений не было.

- 7) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелок, кружки чистые.
- 8) Комиссией проверены холодильники, нарушений не выявлено.
- 9) Организация режима питания соответствует нормам Сан Пин.
- 10) Наличие специальной одежды работников пищеблока соответствует нормам Сан Пин.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Членам бракеражной комиссии ежедневно проверять вкусовые качества блюд.
2. Контролировать поставку продуктов, не допускать нахождение продуктов без сертификатов и продуктов, без указания сроков хранения
3. Повару раздавать продукты питания в перчатках

С актом комиссии ознакомлены: Симогина Т.В. 

Егорова В.П. 

Цирцене С.Г. 

Иванова С.В. 

Чубенко А.В. 

Акт проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 19.03.2024 год

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Симогина Т.В.- директор

Члены комиссии

-Егорова В.П.- заместитель председателя комиссии

- Цирицне С.Г.-председатель профсоюзного комитета.

-Иванова С.В. кл рук

-Чубенко А.В.- член родительской общественности

составили настоящий акт в том, что 19 марта была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки: 11.35

В ходе проверки выявлено:

7) Школьной столовой на 19марта было предложено:

Обед: Салат из свеклы, суп рыбный, котлета рубленая, гречка рассыпчатая, чай с сахаром , хлеб пшеничный и ржаной.

2) Было проведено контрольное взвешивание 2-х порций, суп рыбный,котлета рубленая, гречка рассыпчатая, чай сахаром и дегустация еды членами комиссии.

Взвешивание порций соответствует заявленным нормам.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: в столовой есть дежурные.

Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Кл. руководители сопровождают детей в столовую. Все дети моют руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы, посадочных мест детям хватает. Меню на 19 марта в обеденном зале висит.

5) Комиссия посетила пищеблок.

Пищеблок находится в удовлетворительном состоянии.


6) Комиссия проверила наличие проб в холодильнике, нарушений не было.

- 7) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелок, кружки чистые.
- 8) Комиссией проверены холодильники, нарушений не выявлено.
- 9) Организация режима питания соответствует нормам Сан Пин.
- 10) Наличие специальной одежды работников пищеблока соответствует нормам Сан Пин.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Членам бракеражной комиссии ежедневно проверять вкусовые качества блюд.
2. Контролировать поставку продуктов, не допускать нахождение продуктов без сертификатов и продуктов, без указания сроков хранения

С актом комиссии ознакомлены: Симогина Т.В. 

Егорова В.П. 

Цирцене С.Г. 

Иванова С.В. 

Чубенко А.В. 