

меню:
суп из овощей, со сметаной
жаркое с мясом
котлет из курицы
хлеб ржаной - пшеничный
хлеб пшеничный

АКТ № 1

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 11.09.2023 г.

Комиссия в составе:

Суранова Ю.В., представитель администрации
Мазурин О.В., член родительского комитета
Милехина М.С., педагог школы

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования по графику
5. Организация приёма пищи учащимися в две смены по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует норме
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
10. Сроки реализации поступившей продукции соответствуют срокам
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствует
12. Наличие меню (есть, нет) имеется на видном месте
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья _____
 - график генеральных уборок имеется
 - температурного режима в холодильнике _____
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утвержденному меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует норме
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует норме

В результате проверки установлено Блюда соответствуют
утвержденному меню. Температурный режим
блюд соответствует норме. Условия хранения
блюд соответствуют установленным нормам.
Дети питаются по графику в сопровождении
учителя. Составные обеденной зоны соответствует
санитарным требованиям.
Нарушений и замечаний не выявлено.

Подписи членов комиссии:

 Суханова Ю. В.
 Моздрина Д. В.
 Михалкина Т. С.

меню:
цукки из говядины
макаронный гарнир
кефир с сахаром
хлеб ржаной - пшеничный
хлеб пшеничный

АКТ № 2

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 25.09.2023 г.

Комиссия в составе:

Суханова Ю.В., представитель администрации
Ноздриха О.В., член родительского комитета
Михайлова М.С., педагог школы

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует заявленному
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _____
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует требованиям
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
10. Сроки реализации поступившей продукции _____
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам _____
12. Наличие меню (есть, нет) имеется на видном месте
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья имеется
 - график генеральных уборок имеется
 - температурного режима в холодильнике имеется
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утвержденному меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____

В результате проверки установлено Гигиена соответствует
утвержденному меню. Температурный режим
еды соответствует норме. Работники
столовой соблюдаются правила личной
гигиены. Составные обеденного залога удовлетво-
рительные.

Нарушений и замечаний не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Сурф Суханова Ю. В.
Нужн Наздрина О. В.
Знат Миткина Т. С.

меню:
комплета "Детская"
рагу овощное
котлет "Лодка"
хлеб пшеничный
хлеб ржано-пшеничный

АКТ № 3

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 04.10.2023 г.

Комиссия в составе:

Суранова Ю.В., представитель администрации
Севаева Д.В., член родительского комитета
Мителкина М.С., педагог школы

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует заявленному
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _____
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует требованиям
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
10. Сроки реализации поступившей продукции _____
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам _____
12. Наличие меню (есть, нет) имеется на видном месте
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья имеется
 - график генеральных уборок имеется
 - температурного режима в холодильнике имеется
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утвержденному меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____

В результате проверки установлено Блюда соответствуют утвержденному меню. Температурный режим Блюда соответствует норме. Качество Блюда соответствует требованиям. Работники Блюда столовой и учащиеся соблюдают правила личной гигиены.

Нарушений и замечаний не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Сурф Сурганова Ю. В.

Солф Сокова Д. В.

Машу Миткина М. С.

меню:
комплета "Детская"
рагу овощное
компот "Ягодка"
хлеб пшеничный
хлеб ржанно-пшеничный

АКТ № 4

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 18.10.2023

Комиссия в составе:

Суханова Ю.В. представитель администрации
Мозуркина О.В. член родительского комитета
Тыныкина Т.С. педагог школы

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока _____
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой _____
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _____
8. Внешний вид сотрудников столовой _____
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
10. Сроки реализации поступившей продукции _____
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам _____
12. Наличие меню (есть, нет) нет видном месте
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья _____
 - график генеральных уборок _____
 - температурного режима в холодильнике _____
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утвержденному меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствуют нормам

В результате проверки установлено Блюда соответствуют лежню
на день проверки, температурной режим в норме.
Состояние посуды удовлетворительное. Нарушений и
замечаний не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Суханова Ю. В.

Козарева О. В.

Тихонкина Л. С.

меню:
суп куриный с вермишелью
цукки
макаронот отварные
кефир с сахаром
хлеб пшеничный
хлеб ржанно-пшеничный

АКТ № 5

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 15.11.2023 г

Комиссия в составе:

Суханова Ю.В. представитель администрации
Коздриня О.В. член родительского комитета
Шипиленко Т.С. педагог школы

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное заявлен.
3. Санитарное состояние пищеблока _____
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приёма пищи учащимися по графику приема
6. Соблюдение графика работы столовой _____
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _____
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует требованиям
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
10. Сроки реализации поступившей продукции _____
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам _____
12. Наличие меню (есть, нет) имеется
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья имеется
 - график генеральных уборок _____
 - температурного режима в холодильнике _____
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утвержденному меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____

В результате проверки установлено Блюда соответствуют Утвержде
денному меню на время проверки. Температурный режим
соответствует норме.

Условия хранения блюд соответствуют установленным
нормам. При дегустации отмечены высокие вкусовые
качества блюда. Нарушений и замечаний не выявлено.

Подписи членов комиссии: Суржанова Ю. В.
Коздрина О. В.
Тележкина Т. С.

меню:
упр из свежей капусты с картофелем, со сметаной
гречиха с мясом
желе с сахаром
хлеб пшеничный
хлеб ржаной - пшеничный

АКТ № 6

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 22.11.2023г.

Комиссия в составе:

Суханова Ю.В. председатель администрации
Коздрин О.В. член родительского комитета
Пискирева Т.С. педагог школы

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворяет заявлен.
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приёма пищи учащимися по графику приема
6. Соблюдение графика работы столовой _____
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _____
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует требованиям
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
10. Сроки реализации поступившей продукции _____
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам _____
12. Наличие меню (есть, нет) имеется на видном месте
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья имеется
 - график генеральных уборок _____
 - температурного режима в холодильнике _____
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утвержденному меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____

В результате проверки установлено Блюдо соответствуют
Утвержденному меню. Температурный режим готовых
блюдо соответствуют норме. Комиссия провела
контрольное взвешивание остатков пищи с участием
представителей родительского комитета. Объем несъеденных
продуктов в школьной столовой составил:

завтрак $\approx 5\%$

обед $\approx 7\%$

Подписи членов комиссии: Суханова Ю.В.
Козуркина О.В.
Титракина Т.С.

меню: Запеканка картофельная с мясом,
со сливочным маслом. Маршмалл овсяный
с томатом. Капном из черной смородины
Хлеб ржаной - пшеничный, хлеб пшеничный

АКТ № 7

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 06.12.23

Комиссия в составе:

Суханова Ю.В. представитель администрации
Козушка О.В. член родительского комитета
Шаткина Т.С. педагог школы

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответ
2. Качество готовой продукции удовлетворит заявл.
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приёма пищи учащимися по графику приема
6. Соблюдение графика работы столовой _____
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов со
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует требованиям
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
10. Сроки реализации поступившей продукции _____
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам _____
12. Наличие меню (есть, нет) имеется на вкл. меню
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья имеется
 - график генеральных уборок _____
 - температурного режима в холодильнике _____
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утверждённому меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____

В результате проверки установлено блюдо соответствует
требованиям меню. Температурный режим готовых
блюдов соответствует норме. Комиссия провела
контрольное взвешивание остатков пищи с участием
представителей родительского комитета. Объем kész еды
иных продуктов в школьной столовой составил: завтрак ≈ 5%
обед ≈ 7%

Подписи членов комиссии: Сулякова Ю. В.
Моздуренко О. В.
Тенишвили Т. С.

меню: суп по Уральски (с крупой) со сметаной, каша перловая с овощами и мясом. Компот из кураги. Хлеб пшеничный хлеб ржаной пшеничный.

АКТ № 8

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 25.12.23.

Комиссия в составе:

Суханова Ю.В. представитель администрации
Коздренко О.В. член родительского комитета
Тенишкова Т.С. педагог школы

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока _____
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой _____
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _____
8. Внешний вид сотрудников столовой _____
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
10. Сроки реализации поступившей продукции _____
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам _____
12. Наличие меню (есть, нет) ка видно меню
13. Наличие журналов:
 - бракеражный и меню
 - журнал здоровья _____
 - график генеральных уборок _____
 - температурного режима в холодильнике _____
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утвержденному меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствуют нормам

В результате проверки установлено ввиду соответствием
меню на день проверки, температурной
режим в норме. Состояние посуды удовлетворитель-
ное. Нарушений и замечаний не выявлено.

Подписи членов комиссии: Сулханова Ю. В.
Козарина О. В.
Ташкирева Т. С.

меню: хлеб пшеничный, хлеб пшеничный
крендель с сахаром. Пюре мясное в соусе. Кашица
гречневая.

АКТ № 9

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 09.01.24

Комиссия в составе:

Суханова Ю.В. представитель администрации
Коздренко О.В. член родительского комитета
Пичукина Т.С. педагог школы

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответ
2. Качество готовой продукции удовлетворительное заявл.
3. Санитарное состояние пищеблока _____
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой _____
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _____
8. Внешний вид сотрудников столовой _____
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
10. Сроки реализации поступившей продукции _____
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам _____
12. Наличие меню (есть, нет) на выносное место
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья _____
 - график генеральных уборок _____
 - температурного режима в холодильнике _____
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утверждённому меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствуют нормам

В результате проверки установлено Блюда соответствуют
меню на день проверки, температура в
коридоре. Состояние посуды удовлетворительное. Карни-
зы и заливки не выявлено.

Подписи членов комиссии: Суханова Ю.В.
Коздренко О.В.
Темникова Т.С.

меню:
котлета, Детская"
котлета тушковая
котлет из черной смородины
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

АКТ № 10

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 18.01.2024г.

Комиссия в составе:

Суханова Ю.В., представитель администрации
Сокова Д.В., зам. родительского комитета
Матвеева М.С., педагог школы.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования по графику
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует норме
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
10. Сроки реализации поступившей продукции соответствует срокам
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам _____
12. Наличие меню (есть, нет) имеется на видном месте
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья _____
 - график генеральных уборок _____
 - температурного режима в холодильнике _____
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утвержденному меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____

В результате проверки установлено. Блюда соответствуют утвержденному меню. Технология приготовления блюд соблюдается. Температурный режим блюд соответствует норме. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Сторонками столовой соблюдаются все санитарные нормы. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи членов комиссии:

Сухр	Суханова Ю. В.
Дваф	Сокова Д. В.
Тич	Тепкина Т. С.

меню:
из свежей капусты скартоделец со сметаной
греческо с мясом
кефир с сахаром
хлеб пшеничный

АКТ № 11

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 02.02.2024г

Комиссия в составе:

Суранова Ю.В., представитель администрации
Сокова Д.В., член родительского комитета
Митюшина Т.С., педагог школы.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует норме
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
10. Сроки реализации поступившей продукции соответствуют срокам
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствует
12. Наличие меню (есть, нет) имеется на видном месте
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья _____
 - график генеральных уборок имеется
 - температурного режима в холодильнике имеется
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утвержденному меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам

В результате проверки установлено Столы в обеденной зоне пищевого санитарного состояния пищеблока удовлетворительное. Имеется график посещения столовой обучающимися. Сроки реализации продукции соблюдены в соответствии с сопроводительными листами. Условия хранения сырной крошки соответствуют нормам.

Комиссия признала работу столовой удовлетворительной. претензий и нарушений не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Сурф Суранова Ю В
Вас Сокова Д В
Тим Титкина Т С

меню:
жаркое с мясом
компот «Ягодно-фруктовой смеси»
хлеб пшеничный
хлеб ржано-пшеничный

АКТ № 12

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 28.02.2022

Комиссия в составе:

Суханова Ю.В., Заваздина Т.А., представитель администрации
Соколова Ю.В., Касалова Е.А., Погорелова О.В., члены
родительского комитета

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительно
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует норме
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
10. Сроки реализации поступившей продукции _____
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствует
12. Наличие меню (есть, нет) имеется на видном месте
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется.
 - журнал здоровья _____
 - график генеральных уборок _____
 - температурного режима в холодильнике _____
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утвержденному меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует норме

В результате проверки установлено Приготовленные блюда
соответствуют утвержденному меню. Температуры
продукции соответствуют установленным нормам. Составные
блюдной зоны соответствует санитарным требованиям.
Нарушений и замечаний не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Сур Сурганова Ю.В.

Иван Затурина Г. #

Жу Журиш О.В.

Киселева Е.А.

Василова Д.В.

меню:

Батон с маслом сливочным и сыром
каша молочная пшеничная с курагой, со слив. маслом
паста с соусом томатным
какао по цельнозерновой муке
хлеб пшеничный
хлеб ржаной-пшеничный

АКТ № 13

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 05.03.2024

Комиссия в составе:

Суханова И.В.,
Полякина О.В., член родительского комитета
Михайлова Т.С., педагог школы

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приёма пищи учащимися по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует норме
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
10. Сроки реализации поступившей продукции _____
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствует
12. Наличие меню (есть, нет) имеется на видном месте
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья _____
 - график генеральных уборок _____
 - температурного режима в холодильнике имеется
 - технологические карты на блюда имеются
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утверждённому меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) _____

В результате проверки установлено Бюджет соответствует
заявленному меню. В ходе проверки были проведе-
ны контрольные взвешивание и счет сырья со-
товой продукции, порции соответствуют норме.
Процесс приготовления блюд организован в полном
соответствии с технологической картой. На момент
проверки выставлено контрольное блюдо.
Упаковка продуктов осуществляется в соответствии
с санитарными нормами.
Нарушений и замечаний не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Сул. Сужанова Ю. П.
Фед. Назурова О. В.
Жид. Миткина М. С.

меню:
Борщ Сибирский, со сметаной
мясо тушеное, с овощами
пюре из бобовых
кофейный напиток на цельном молоке
джем фруктовый
джем вишневый

АКТ № 14

проверки комиссии, по контролю за качеством питания
школьной столовой МБОУ «СОШ № 26»

от 21.03.2024

Комиссия в составе:

Сидорова Ю.В., представитель администрации
Мозуркина О.В., член родительского комитета
Михайлова М.С., педагог школы

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования по графику
5. Организация приёма пищи учащимися в две смены по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Внешний вид сотрудников столовой соответствует норме
9. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
10. Сроки реализации поступившей продукции соответствует срокам
11. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствует
12. Наличие меню (есть, нет) имеется на видном месте
13. Наличие журналов:
 - бракеражный имеется
 - журнал здоровья имеется
 - график генеральных уборок имеется
 - температурного режима в холодильнике имеется
 - технологические карты на блюдо _____
 - наличие сертификатов на продукцию _____
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов _____
14. Соответствие на день утвержденному меню соответствует
15. Причина несоответствия _____
16. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам
17. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам

В результате проверки установлено Приготовленные блюда
соответствуют утвержденному меню. Температура
теплой пищи блюд соответствует норме. Визуальные
свойства приготовленной продукции соответствуют
нормам. Работниками тепловой кабинеты
требования санитарной практики по массе порции
блюд, их пищевой и энергетической ценности
оценка работы школьной столовой признана
удовлетворительной.

Подписи членов комиссии:

Сулф
Мед
Пилф

Суханова Ю. В.
Поздрина О. В.
Титкина М. С.