



АКТ № 1

проверки бракеражной комиссии, советом по питанию школьной столовой
МБОУ ЦО им.А.Атрощанка

Комиссия в составе:

- Гнатенко Ю.В. медработник
- Смирнова Т.А. зав. производством
- Суетанова П.Р. ответственный за горячее питание
- Горщикова Т.В. представитель родительской общественности

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции соответствует.
3. Санитарное состояние пищеблока чистое
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответствует
5. Организация приёма пищи учащимися организованно
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Состояние подсобных помещений пищеблока соблюдается
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеются
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой соблюдаются
11. Внешний вид сотрудников столовой соответствует
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения соответствуют
13. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствует.
15. Наличие меню (есть, нет) есть
16. Наличие журналов:
 - бракеражный есть
 - журнал здоровья есть
 - график генеральных уборок есть
 - температурного режима в холодильнике соблюдается
 - технологические карты на блюдо есть
 - наличие сертификатов на продукцию есть
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов соответствует.
17. Условия хранения продуктов:
 - холодильник соблюдается
 - кладовая соблюдается
 - кухня соблюдается
18. Использование столового инвентаря по назначению

19. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует
20. Причина несоответствия —
21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам
21. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам.

В результате проверки

установлено что все санитарные нормы соблюдаются, условия хранения продуктов соблюдаются, график работы столовой соблюдается, питание учащихся организовано, без нарушений. Нарушений нет. Нарушений нет.

Подписи членов комиссии:

Мед. работник:

Зав. производством: Севернова Е.А. [подпись]

Отв. за горячее питание: Султанова П.Р. / [подпись]

Представитель родительской ответственности: Токимова Т.В. [подпись]

12.09.2024г.

АКТ № 2

проверки бракеражной комиссии, советом по питанию школьной столовой
МБОУ ЦО им.А.Атрощанка

Комиссия в составе:

- Гнатенко Ю.В. медработник
- Смирнова Т.А. зав. производством
- Сундатов П.Р. ответственный за горячее питание
- Горшкова Т.В. представитель родительской общественности

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует.
2. Качество готовой продукции соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока чистое
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответствует
5. Организация приёма пищи учащимися соблюдается
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Состояние подсобных помещений пищеблока соблюдается
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеются
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой соблюдаются
11. Внешний вид сотрудников столовой соответствует.
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения соответствуют
13. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствует.
15. Наличие меню (есть, нет) есть
16. Наличие журналов:
 - бракеражный есть
 - журнал здоровья есть
 - график генеральных уборок есть
 - температурного режима в холодильнике соблюдается
 - технологические карты на блюдо есть
 - наличие сертификатов на продукцию есть
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов соответствует.
17. Условия хранения продуктов:
 - холодильник соблюдается
 - кладовая соблюдается
 - кухня соблюдается
18. Использование столового инвентаря по назначению.

19. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует
20. Причина несоответствия —
21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствуют нормам
21. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствуют нормам.

В результате проверки

установлено, что все санитарные нормы соблюдены, условия хранения

продуктов соблюдены, график работы столовой соблюдается, питание учащихся организовано, без нарушений. Порции соответствуют норме, t° режим приготовления пищи при раздаче соответствует норме. Нарушений нет

Подписи членов комиссии:

Мед. работник:

Зав. производством: Мед. Смирнова Е.А.

Отв. за горячее питание: Султанова П.Р. / Сту-

Представитель родительской ответственности: Торжикова Т.М.

15.10.2024



АКТ № 3

проверки бракеражной комиссии, советом по питанию школьной столовой
МБОУ ЦО им.А.Атрошанка

Комиссия в составе:

- Гнатенко Ю.В. медработник
- Смирнова Т.А. зав. производством
- Сутакова П.Р. ответственный за горячее питание
- Горшкова Т.В. представитель родительской общественности

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока чистое
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответствует
5. Организация приёма пищи учащимися организованно
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Состояние подсобных помещений пищеблока соблюдается
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеются
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой соблюдаются
11. Внешний вид сотрудников столовой соответствует
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения соответствуют
13. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствует
15. Наличие меню (есть, нет) есть
16. Наличие журналов:
 - бракеражный есть
 - журнал здоровья есть
 - график генеральных уборок есть
 - температурного режима в холодильнике соблюдается
 - технологические карты на блюдо есть
 - наличие сертификатов на продукцию есть
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов соответствует
17. Условия хранения продуктов:
 - холодильник соблюдается
 - кладовая соблюдается
 - кухня соблюдается
18. Использование столового инвентаря по назначению

19. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует
20. Причина несоответствия —
21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствуют нормам
21. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствуют нормам.

В результате проверки

установлено, что все санитарные нормы соблюдены, температурный режим хранения продуктов выполняется, график работы столовой соблюдается, питание учащихся организовано. Для учащихся организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилам ТБ. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическими средствами. Меню Братерской комиссии было снято пробы, результаты которых были след.: пища доброкачественная в пределах норм. Проверенная продукция соответствует нормам. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами. Нарушений нет.

Подписи членов комиссии:

Мед. работник: Гнатенко Ю.В. / _____

Зав. производством: Смирнова Т.А. / Т.А. Смирнова

Отв. за горячее питание: Султанова П.Р. / П.Р. Султанова

Представитель родительского контроля: Горшкова Т.В. / Т.В. Горшкова

15.11.2024г.

Утверждаю
Директор МБОУ ЦО им. А. Атрощанка



(О.К. Коротких

АКТ № 4

проверки бракеражной комиссии, советом по питанию школьной столовой
МБОУ ЦО им.А.Атрощанка

Комиссия в составе:

- Гнатенко Ю.В. медработник
Шееркина Т.А. зав. производством
Суетакова П.Р. ответственный за горячее питание
Горшкова Т.В. представитель родительской общественности

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока чистое
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответствует
5. Организация приёма пищи учащимися организованно
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Состояние подсобных помещений пищеблока соблюдается
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеются
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой соблюдаются
11. Внешний вид сотрудников столовой соответствует
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения соответствуют
13. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствует
15. Наличие меню (есть, нет) есть
16. Наличие журналов:
 - бракеражный есть
 - журнал здоровья есть
 - график генеральных уборок есть
 - температурного режима в холодильнике соблюдается
 - технологические карты на блюдо есть
 - наличие сертификатов на продукцию есть
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов соответствует
17. Условия хранения продуктов:
 - холодильник соблюдается
 - кладовая соблюдается
 - кухня соблюдается
18. Использование столового инвентаря по назначению.

19. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует
20. Причина несоответствия —
21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствуют нормам
21. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствуют нормам.

В результате проверки


установлено, что все санитарные нормы соблюдены, блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда взвешивают, взвешивание проводилось на правильно установленных весах. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. После прикаты пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допустимого нормами дезинфекция и соотв-его % соотношения. Комиссия посетила помещение для хранения продуктов питания, а также проверила условия хранения. Карусельки нет. Ведется бракерасчетный журнал, температур-го режима холодильного оборудования, журнал здоровья.

Подписи членов комиссии:

Мед. работник: Гнатенко Ю.В. / _____

Зав. производством: Смирнова Т.А. / 

Отв. за горячее питание: Султанова П.Р. / 

Представитель родительского контроля: Горшкова Т.В. / 

17.12.2024г.

Утверждаю
Директор МБОУ ЦО им. А. Атрощанка
О.К.Коротких



АКТ № 5

проверки бракеражной комиссии, советом по питанию школьной столовой
МБОУ ЦО им.А.Атрощанка

Комиссия в составе:

- Гнатенко Ю.В. медработник
- Ашернова Т.А. зав. производством
- Сутакова П.Р. ответственный за горячее питание
- Горшкова Т.В. представитель родительской общественности

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соответствует
2. Качество готовой продукции соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока чистое
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соответствует
5. Организация приёма пищи учащимися организовано
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Состояние подсобных помещений пищеблока соблюдается
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеются
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой соблюдается
11. Внешний вид сотрудников столовой соответствует
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения соответствуют
13. Сроки реализации поступившей продукции соблюдается
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам соответствует
15. Наличие меню (есть, нет) есть
16. Наличие журналов:
 - бракеражный есть
 - журнал здоровья есть
 - график генеральных уборок есть
 - температурного режима в холодильнике соблюдается
 - технологические карты на блюдо есть
 - наличие сертификатов на продукцию есть
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов соответствует
17. Условия хранения продуктов:
 - холодильник соблюдается
 - кладовая соблюдается
 - кухня соблюдается
18. Использование столового инвентаря по назначению

19. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует.
20. Причина несоответствия -
21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответ-ют нормам.
21. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствуют нормам.

В результате проверки

установлено, что приготовленные блюда были приготовлены в соответствии

с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах. Все санитарные нормы соблюдены, условия хранения продуктов соблюдены. График работы столовой соблюдается, питание учащихся организовано, без нарушений. Порции соответ-ют норме, t° режим приготовления пищи соответ-ет норме. Членами бракеражской комиссии были сняты пробы, результаты были след-щие: пища доброкачественная в пределах норм. Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Нарушений нет.

Подписи членов комиссии:

Мед. работник: Гнатенко Ю.В. / _____

Зав. производством: Смирнова Т.А. / Т.А. Смирнова

Отв. за горячее питание: Султанова П.Р. / П.Р. Султанова

Представитель родительского контроля: Горшкова Т.В. / Т.В. Горшкова

14. 01. 2025 г.

АКТ № 6

проверки бракеражной комиссии, советом по питанию школьной столовой
МБОУ ЦО им.А.Атрощанка

Комиссия в составе:

Гматенко Ю.В. медработник
Смирнова Т.А. зав. производством
Султанова П.Р. ответственный за горячее питание
Горшков Т.В. представитель родительской общественности

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню соотв-ет
2. Качество готовой продукции соотв-ет.
3. Санитарное состояние пищеблока чистое
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соотв-ет.
5. Организация приёма пищи учащимися организовано
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Состояние подсобных помещений пищеблока соблюдается
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеются
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой соблюдаются
11. Внешний вид сотрудников столовой соответствует.
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения соответствуют.
13. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются.
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам соотв-ет.
15. Наличие меню (есть, нет) есть
16. Наличие журналов:
 - бракеражный есть
 - журнал здоровья есть
 - график генеральных уборок есть
 - температурного режима в холодильнике соблюдается
 - технологические карты на блюдо есть
 - наличие сертификатов на продукцию есть
 - запрещённые изделия, продукты нет
 - журнал сроков реализации продуктов соотв-ет.
17. Условия хранения продуктов:
 - холодильник соблюдается
 - кладовая соблюдается
 - кухня соблюдается
18. Использование столового инвентаря по назначению.

19. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует.
20. Причина несоответствия —
21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соотв-ют нормам.
21. Условия хранения суточной пробы (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соотв-ют нормам.

В результате проверки установлено, что все санитарные нормы соблюдены, блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соотв-но % соотношению. Комиссия посетила помещение для хранения продуктов питания, а также проверила условия хранения. Нарушений нет. Ведется бракеражный журнал, температурный режим холодильного оборудования, журнал здоровья.

Подписи членов комиссии:

Мед. работник: Гнатенко Ю.В. / _____

Зав. производством: Смирнова Т.А. / Т.А. Смирнова

Отв. за горячее питание: Султанова П.Р. / Су-

Представитель родительского контроля: Горшкова Т.В. / Т.В. Горшкова

18.02.2025г.