

Акт № 1

Проверки школьной столовой МБОУ СОШ № 15
бракеражной комиссией по контролю качества организации питания
от 14.09.2022г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ СОШ № 15,
комиссией в составе:

Макушина Т.В.

Джафарова Л.А.

Абдуллаева А.Ф.

Исмаилова Н.Б.

Провела проверку организации питания по следующим вопросам:

1. Своевременность доставки поступающей продукции.
2. Наличие соответствующих документов на доставленную продукцию.
3. Соответствие (весовое и количественное) товара по накладным и полученным зав.производством .


В ходе проверки установлено :

1. Доставка продуктов совершена своевременно , без задержек.
2. Соответствующие документы в наличии имеются.
3. Весовое и количественное соответствие в норме.

Члены комиссии :

Макушина Т.В. 

Джафарова Л.А. 

Абдуллаева А.Ф. 

Исмаилова Н.Б. 

Зав.производством школьной столовой ознакомлена 



Акт № 2

Проверки школьной столовой МБОУ СОШ № 15
комиссией по контролю качества организации питания
от 10.10.2022г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ СОШ № 15,
комиссией в составе:

Макушина Т.В.

Джафарова Л.А.

Абдуллаева А.Ф.

Исмаилова Н.Б.

Провела проверку санитарного состояния пищеблока.

В ходе проверки установила :

1. Обеденные столы обрабатываются горячей водой с добавлением моющих средств, использовалась маркированная тара.
2. Моющие средства разбавляются согласно инструкции, хранятся отдельно от пищевых продуктов, имеется мерная ёмкость. Моечные ванны промаркированы. Сантехническое оборудование работает исправно. Холодильное оборудование в рабочем состоянии, чистое.
3. У персонала имеются санитарные книжки.
4. Имеется холодильник для суточных проб, морозильная камера для мяса.
5. Ведётся вся необходимая документация.

Члены комиссии :

Макушина Т.В. 

Джафарова Л.А. 

Абдуллаева А.Ф. 

Исмаилова Н.Б. 





Зав.производством школьной столовой ознакомлен с

Проверки школьной столовой МБОУ СОШ № 15
комиссией по контролю качества организации питания
от 18.11.2022г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ СОШ № 15,
комиссией в составе:

Макушина Т.В.

Джафарова Л.А.

Абдуллаева А.Ф.

Исмаилова Н.Б.

Провела проверку организации питания по вопросам:

1. Норма выдачи блюд 2 смены.
2. Поведение учащихся начальной школы в столовой во вторую смену.

В ходе проверки установила :

1. Норма выдачи блюд соответствует заявленной.
2. Наблюдается мытьё рук учащимися во второй смене. Поведение в столовой шумное.

Рекомендации:

Классным руководителям провести беседы с учащимися о правилах поведения в школьной столовой.

Члены комиссии :

Макушина Т.В. Маку

Джафарова Л.А. Джа

Абдуллаева А.Ф. Абду

Исмаилова Н.Б. Исма

Зав.производством школьной столовой Озтакомпилова



Проверки школьной столовой МБОУ СОШ № 15
комиссией по контролю качества организации питания
от 19.01.2023г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ СОШ № 15,
комиссией в составе:

Макушина Т.В.

Абдуллаева А.Ф.

Джафарова Л.А.

Исмаилова Н.Б.

Провела проверку санитарного состояния пищеблока.

В ходе проверки установила :

1. Обеденные столы и столы для продуктов обрабатываются горячей водой с добавлением моющих средств, используется промаркированная тара.
2. Моющие средства разбавляются согласно инструкции , хранятся отдельно от пищевых продуктов, имеется мерная ёмкость.
3. Моечные ванны промаркированы.
4. Сантехническое оборудование работает исправно.

Решили:

Проверку санитарного состояния пищеблока признать удовлетворительной.

Члены комиссии :

Макушина Т.В. 

Джафарова Л.А. 

Абдуллаева А.Ф. 

Исмаилова Н.Б. 



Зав.производством школьной столовой ознакомлена 

Акт

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы бракеражной комиссией

от 7.02.2023 г.

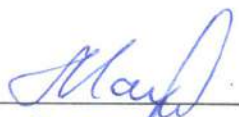
Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

В результате проверки установлено:

1. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
2. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
3. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
4. На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба
5. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.

Макушина Т.В.



Джафарова Л.А.



Абдуллаева А.Ф.

Акт

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
бракеражной комиссией

от 24.04.2023г.

Цель проверки:

соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В результате проверки установлено:

блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы)

При входе в столовую все дети моют руки.

Макушина Т.В. 

Джафарова Л.А. 

Абдуллаева А.Ф. 