

АКТ № 1
проверки питания в МАОУ «НОШ № 1»

« 14 » 09 2022 г.

г. Губаха

Комиссия в составе Розановой Н.А., отв. лица; Малошова И.С., сог. pedag;
Босая О.В., педагог

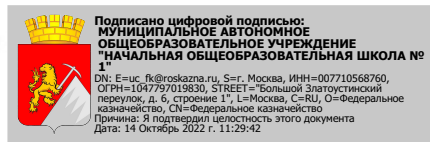
провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение циклического меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
9. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
10. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
3. Циклическое меню (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
4. Нормы питания (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) удовл.
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) соотв. требов. СанПиН
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует/иное) _____
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное) _____
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) график есть, вывешен по графику
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) удовл.
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдается/не соблюдается/иное) инвентарь хранится отдельно
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

Подписи членов комиссии: Ольга / Розанова Н.А.
Ольга / Малошова И.С.
Босая / Босая О.В.



АКТ № 2
проверки питания в МАОУ «НОШ № 1»

«11» 10 2022 г.

г. Губаха

Комиссия в составе Лозанови И.А. Малюкова И.С.
Борис О. В.; Карамурзов П.А.
провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение циклического меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
9. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
10. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
3. Циклическое меню (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
4. Нормы питания (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует/иное) _____
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное) _____
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдается/не соблюдается/иное) _____
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

Подписи членов комиссии:

Иван Карамурзов
Ирина Малюкова

АКТ № 3
проверки питания в МАОУ «НОШ № 1»

« 18 » ноября 2019 г.

г. Губаха

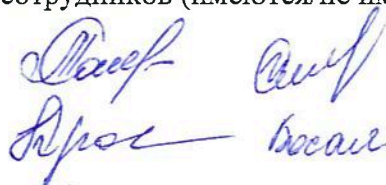
Комиссия в составе Жаля В. В., директор; Резанова Н. С., зам. дир. по УВР;
Мамешева И. С., соц. педагог; Чурасовский С. А., родитель
провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
9. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
10. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
3. Цикличное меню (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
4. Нормы питания (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует/иное) _____
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное) _____
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдается/не соблюдается/иное) _____
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

Подписи членов комиссии:



АКТ № 4
проверки питания в МАОУ «НОШ № 1»

« 15 » октября 2022 г.

г. Губаха

Комиссия в составе:

Миловаковой Т.Ч., директора Мамонтовой Ч.С. СОУ. н.д.;
Боровой О.В., заместителя директора Каркинуковой Т.А.,
родительской Красовской Е.А., родители.

провела проверку качества питания и школьной столовой

« 15 » 12. 2022 г. в 10 ч. 15 мин.

В результате проверки установлено:

1. Забор на 15 декабря состоялся: 1. Топка и топка,
2. Вода и каша в блоках 3. Чай с лимоном 4. Мед
пшеницы
2. Топка проверено контрольное взвешивание
порций и держатели чашек и ложки.
3. Вкусовые качества блюд удовлетворительные.
4. Чашки чашки посетители посуды:
- тарелки, стаканы без сколов.
- на посуде чаша, стерильная.
- ручки посуды рабочие
в перчатках
- обработка посуды дезинфициру-
ющими средствами.

Вкус: качество приготовления блюд
соответствует норме, гарнир нежный
себя, мякоть и картофельное пюре
пшеница; соевое молоко на
пшенице и в зоне удовлетворительное.

Подписи членов комиссии:

Миловакова Т.Ч.
Боровая О.В.
Красовская Е.А.

АКТ № 5
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 03.02. 2023.

МАОУ «НОШ №1»

Комиссия в составе Решаевская А.В. зам. дир. по ВР; Жасаб О.В. зав. школой; Макиншова И.С. соуч. пер. Крайневичева М.А.
провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
- ✓ 3. Соблюдение циклического меню.
- ✓ 4. Контроль соблюдения норм питания.
- ✓ 5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
- ✓ 7. Контроль сертификации продукции.
8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
- ✓ 9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
11. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
12. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
13. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
14. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
- ✓ 15. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
16. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
17. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
- ✓ 3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
- ✓ 4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
- ✓ 5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
- ✓ 7. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) отсутствуют на фрукты
8. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
- ✓ 9. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
11. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
12. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
13. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
14. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
- ✓ 15. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
16. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

Подписи членов комиссии:

Жасаб О.В.
Макиншова И.С.
Крайневичева М.А.

АКТ № 6
проверки питания в МАОУ «НОШ № 1»

« 13 » марта 2023 г.

г. Губаха

Комиссия в составе:

Трошилова Н.А. зам. дир. по УВ. Краювецкая Е.А. обществен-
ной родит. контроль. Бочков В.В. фельдшер
Маминевса Ч.С. соц. педагог.

провела проверку качества питания и школьной столовой

« 13 » марта 2023 г. в 12 ч. 15 мин.

В результате проверки установлено:

1. Контрольное меню (обед) имеется
2. Меню в зоне имеется.
3. Индивидуальное меню (стол №9) имеется
4. Бракеро-регламент турникет и другие докумен-
ты ведется регулярно.
5. График питания обучающихся имеется
6. Составные оборудования столовой: (в
удовлетворительном состоянии мебель;
имеется 10 столов; тумбочек фронтальных;
лотки и вилки из нержавеющей стали;
посуда без трещин и сколов)
7. Демонстрация кашера в рабочем состоянии

Подписи членов комиссии:

Бочков В.В. Трошилова Н.А.

АКТ № 7
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 18.04 2023

МАОУ «НОШ №1»

Комиссия в составе Миньвазова С.В. директора; Березининой Г.А. педагогический контролер; Босой О.В. педагог; Мельникова В.С. зав. школой провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

- ✓ 1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
- ✓ 2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение циклического меню.
- ✓ 4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции.
8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
11. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
12. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- ✓ 13. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- ✓ 14. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
- ✓ 15. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
- ✓ 16. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
- ✓ 17. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

- ① Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
- ② Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
- ④ Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
8. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____
9. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
11. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
12. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
- ⑬ Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- ⑭ Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
15. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
- ⑯ Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) В наличии. Все в порядке
Медсестра

Подписи членов комиссии:

Босой О.В.
Карта С.В.

АКТ № 8
проверки питания в МАОУ «НОШ № 1»

« 18 » мая 20 23 г.

г. Губаха

Комиссия в составе Минюшиной Т.И. директора Маломедовой В.С.,
супер, Карацуровой Т.А. Меркулов О.А., род. контроль Босой О.В., фелюге
провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение циклического меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
9. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
10. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует норме
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует норме
3. Циклическое меню (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
4. Нормы питания (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) имеются
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует/иное) _____
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное) _____
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) температурный режим соблюдается
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдается/не соблюдается/иное) _____
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) сан. книжки имеются.

Подписи членов комиссии:

