

А К Т

проверки санитарного состояния пищеблока,
соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока,
сформированность потребности в личной гигиене воспитанников и качества сервировки
столов

по МБОУ СОШ №17

п. Тырма

от «24» января 2024 г.

№ 5

Мною (нами) Алиевой Л.В., Миримеева О.С., Стужова О.В.,
(заведующим, членами бригадной комиссии учреждения)

в присутствии работников пищеблока Макарова Л.Ч.
(ФИО, должность)

проверено санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены
сотрудников пищеблока на 10.30 часов «24» января 2024 года,
в присутствии работников групп _____
(ФИО, должность)

изучена сформированность потребности в личной гигиене воспитанников и качество
сервировки столов на «24» января 2024 года.

Выявлены следующие нарушения: нет

Внесены предложения: нет

Подписи членов комиссии: Алиева Л.В.
(подпись, ФИО, должность)

Миримеева О.С.

Стужова О.В.

Подписи проверяемых: Макарова Л.Ч.
(подпись, ФИО, должность)

АКТ

о выполнении натуральных норм питания, соблюдении технологии приготовления пищи и оформлении документации на пищеблоке учреждения

по МБОУ СОШ №17

п. Тырма

от « 24 » апреля 2014г.

№ 5

Мною (нами) Алимовой С.В., Сироминцева О.С., Ступкова О.В.

(заведующим, членами бракеражной комиссии учреждения)

в присутствии работников пищеблока Макаровой Л.Ч.

(ФИО, должность)

составили настоящий акт о: 1). Выполнении натуральных норм питания

Выявлены нарушения: нет

Внесены предложения: нет

2). Соблюдении технологии приготовления пищи

Выявлены нарушения: нет

Внесены предложения: нет

3). Оформлении документации на пищеблоке учреждения

Выявлены нарушения: нет

Внесены предложения: нет

Подписи членов комиссии: Сироминцева О.С. Ступкова О.В.

(подпись, ФИО, должность)

Алимова С.В. Сироминцева О.С.

Макарова Л.Ч.

Подпись проверяемого: Л.Ч. Макарова Л.Ч.

(подпись, ФИО, должность)

Подпись медсестры о получении заполненного акта: _____

АКТ
о взвешивании контрольных блюд, контроле качества готовых
блюд, соблюдении режима питания

по МБОУ СОШ №17
п. Тырма

от « 24 » января 2019 г.

№ 5

Мною (нами) Алимовой Л.В., Сиришлеева О.С., Стужова Р.В.
(заведующий, членами бригадной комиссии учреждения)

в присутствии работников пищеблока Макаровой Л.И. (повар)
(ФИО, должность)

проведен контроль качества готовых блюд: каша молочная на манной
(перечень блюд)

крупа, чай с лимоном, суп овощной с макаронами и сыром;

суп гороховый с чинками, сосиски отварные, макароны.

Выявлены следующие нарушения: нет нарушений.

Внесены предложения: нет

В присутствии Макаровой Л.И. (повар)
(ФИО, должность)

проведено контрольное взвешивание готовых блюд: каша на манной крупе
(перечень блюд)

суп гороховый с чинками,

Выявлены следующие нарушения: нет

Внесены предложения: нет

Выводы комиссии о соблюдении режим питания в учреждении (в соответствии с
временем года и возрастными требованиями): приемат работами
столовой удовлетворительной

Подписи членов комиссии: Алимовой Л.В.
(подпись, ФИО, должность)

Сиришлеева О.С.

Стужова Р.В.

Подписи проверяемых: Макарова Л.И.
(подпись, ФИО, должность)

Подпись медсестры о получении заполненного акта: _____
(подпись, дата)

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 24.04.2024Инициативная группа, проводившая проверку ФНО: Смирнова О.В.
Смирнова Ю.В.

№	Вопрос	Ответ
1.	Применены ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2.	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, применяются повторы в смежные дни	✓
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	✓
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8.	Соответствует ли вкусу приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	✓
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	✓
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	✓ ✓
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	✓

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

нет

ЗАМЕЧАНИЯ:

нет

ЖАЛОБЫ:

нет

Дата 24.01.2024

Подпись



Смирнова О.В.
Силиванова О.С.