

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

по МБОУ СОШ №17
п. Тырма

от « 12 » февраля 2014.

№ 6.

Мною (нами) Семиковой Т.В., Бледных О.Н., Дудко М.А.
(заведующим, членами братерской комиссии учреждения)

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

проведен контроль качества готовых блюд: каша молочная рисовая, чай
(перечень блюд)

с сахаром, витаминизированной суп картофельный с мякотью
откачанной, котлета мясная, картофельное пюре.

Выявлены следующие нарушения: нет

Внесены предложения: нет

В присутствии Макаровой Л.Ч. (школа)
(ФИО, должность)

проведено контрольное взвешивание готовых блюд: каша рисовая, картофельное
пюре с мякотью котлетой
(перечень блюд)

Выявлены следующие нарушения: нет

Внесены предложения: нет

Выводы комиссии о соблюдении режим питания в учреждении (в соответствии с
временем года и возрастными требованиями): признано работу
специальной удовлетворительной

Подписи членов комиссии: Семиков Т.В. Семикова Т.В.
(подпись, ФИО, должность)

Бледных О.Н. Бледных О.Н.
Дудко М.А. Дудко М.А.

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

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

АКТ

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

по МБОУ СОШ №17

п. Тырма

от « 12 » февраля 2017г.

№ 6

Мною (нами) Сименовой А.В., Бледных О.Н., Дудко М.А.
(заведующим, членами бракеражной комиссии учреждения)

в присутствии работников пищеблока Макарова Л.И.
(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:

Сим

Сименова А.В.

(подпись, ФИО, должность)

О.Н.

Бледных О.Н.

М.А.

Дудко М.А.

Подпись проверяемого:

Л.И.

Макарова Л.И.

(подпись, ФИО, должность)

Подпись медсестры о получении заполненного акта: _____

АКТ

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 «12» февраля 2024 г.

№ 6

Мною (нами) Семеновой А.В., Бедных О.Н., Дудко М.А.
(заведующим, членами бракеражной комиссии учреждения)

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

проверено санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены
сотрудников пищеблока на 10.00 часов «12» февраля 2024 года,
в присутствии работников групп _____
(ФИО, должность)

изучена сформированность потребности в личной гигиене воспитанников и качество
сервировки столов на «12» февраля 2024 года.

Выявлены следующие нарушения: нет

Внесены предложения: нет

Подписи членов комиссии: Сеф Семенов А.В.

(подпись, ФИО, должность)

Бедных О.Н.

Дудко М.А.

Подписи проверяемых:

Макарова Л.Ч.

(подпись, ФИО, должность)

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 12.02.2024

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: _____

№	Вопрос	Ответ
1.	Настоят ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2.	Вывешено ли информационное 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, имеются 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 бригадной комиссии? А) да Б) нет	✓
8.	Соответствует ли вкус 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:

Blank lined area for suggestions.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Blank lined area for remarks.

ЖАЛОБЫ:

Blank lined area for complaints.

Дата 12.02.2024

Подпись

Handwritten signature

Дудко И. А.
Белых О. Н.