

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 « 16 » апреля 2024 г.

№ 8

Мною (нами) Семенов С. В., Велич Л. В., Мотникова Т. А.
(заведующим, членами бригадной комиссии учреждения)

в присутствии работников пищеблока Макаров С. Ч.
(ФИО, должность)

проверено санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены
сотрудников пищеблока на 10.20 часов « 16 » апрель 2024 года,
в присутствии работников групп _____
(ФИО, должность)

изучена сформированность потребности в личной гигиене воспитанников и качество
сервировки столов на « 16 » апрель 2024 года.

Выявлены следующие нарушения: нет

Внесены предложения: нет

Подписи членов комиссии: Севф Семенов С. В.
(подпись, ФИО, должность)

Велич Л. В.
Мотникова Т. А.

Подписи проверяемых: Макаров С. 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 « 16 » апреля 2024.

№ 8

Мною (нами) Алиенковой И.В., Векшич С.В., Тюттшиковой Т.А.
(заведующим, членами бригадной комиссии учреждения)

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

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

Выявлены нарушения: нет

Внесены предложения: нет

2). Соблюдения технологии приготовления пищи

Выявлены нарушения: нет

Внесены предложения: нет

3). Оформлении документации на пищеблоке учреждения

Выявлены нарушения: нет

Внесены предложения: нет

Подписи членов комиссии: Алиенкова И.В.
(подпись, ФИО, должность)

Тюттшикова Т.А.
Векшич С.В.

Подпись проверяемого: Макарова А.И.
(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 « 16 » апреля 2024 г.

№ 8

Мною (нами) Александровской С.В., Велики С.В., Тютюникова Т.А.
(заведующим, членами бригадной комиссии учреждения)

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

проведен контроль качества готовых блюд: кисель молочный из риса, чай с
(перечень блюд)

сахаром, хлебешки из масла и сметаны, суп рыбный, пюре из
отварной говядины, картофель отварной, кисель

Выявлены следующие нарушения: нет

Внесены предложения: нет

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

проведено контрольное взвешивание готовых блюд: каша рисовая, пюре с отвар
ной картошкой (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): признать работу
школьной столовой и пищеблока
удовлетворительной

Подписи членов комиссии: Смир Александров С.В.
(подпись, ФИО, должность)

Велики С.В.

Тютюникова Т.А.

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

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

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 11.04.2024Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Венчик Л.В.
Мельниченко Т.В.

| № | Вопрос | Ответ |
|-----|--|-------|
| 1. | Имеется 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 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. | Проводятся ли уборки 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 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 16.04.2020

Подпись [Signature]

Иванова А. В.