

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 « 14 » мая 2024 г.

№ 9

Мною (нами) Семениной Л.В., Горлановой Ю.В., Тимеевой Д.В.
(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 10.30 часов « » май 2024 года, в присутствии работников групп
(ФИО, должность)

изучена сформированность потребности в личной гигиене воспитанников и качество сервировки столов на « 14 » май 2024 года.

Выявлены следующие нарушения: нет

Внесены предложения: нет

Подписи членов комиссии: Сем Семениной Л.В.
(подпись, ФИО, должность)
Горланова Горланова Ю.В.
Тим Тимеевой Д.В.

Подписи проверяемых: Л 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 « 11 » мая 2024г.

№ 9

Мною (нами) Семшиной А.В., Горманова Ю.А., Чинаева Д.В.
(заведующим, членами бригадной комиссии учреждения)

в присутствии работников пищеблока Макаровой 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: Семш Семшиной А.В.
(подпись, ФИО, должность)

Горманова Горманова Ю.А.
(подпись, ФИО, должность)

Чинаева Чинаева Д.В.
(подпись, ФИО, должность)

Подпись проверяемого: Л Макарова Л.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 « 11 » мая 2014г.

№ 9

Мною (нами) Семеновой Л.В., Юржановой З.А., Чиняевой Д.В.
(заведующим, членами бракерской комиссии учреждения)

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

проведен контроль качества готовых блюд: каша молочная рисовая, чай с сахаром, хлеб пшеничный с маслом и сыром, суп картофельный с мясом, картофельными котлетами, картофельный пюре, котлеты мясные.
(перечень блюд)

Выявлены следующие нарушения: нет.

Внесены предложения: нет.

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

проведено контрольное взвешивание готовых блюд: каша рисовая, картофельный пюре, мясные котлеты.
(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 удовлетворительной.

Подписи членов комиссии: Семф Александров Д.Р.
(подпись, ФИО, должность)
Юржанова Юржанова З.А.
Чин Чиняева Д.В.

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

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

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 14.05.2024Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Горлачова Ю.В.
Таниса Д.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 цикличное 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 бригаерской 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.	Пальцы 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:

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата 14.05.2024

Подпись

Горланова
И.

Горланова Ю.А.
Тамарева В.В.