

Утверждаю:
Директор
Муниципальной общеобразовательной школы №1
Н.Д.Еремин



АКТ № 1
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
Комиссией контроля качества питания

от 16.10.2021

Комиссия в составе

председатель ПК Тархоненко Т.А.
Завхоз Сороженко Н.И.
родительская общественность Работкина Н.Ю.
Маришова Е.И. Второвенко Т.И.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока пола чистые, столы чистые, посуда чистая
4. Организация приема пищи учащихся соответствует
5. Соблюдение графика работы столовой соответствует
6. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное
7. Наличие, использование, условия хранения моющих, дезинфицирующих средств моющие, дезинфицирующие средства есть в наличии (мыло, фен, дезинтан)

В результате проверки установлено:

1. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует
1. Наличие меню (есть, нет) есть
2. Наличие журналов: _____
3. Бракеражный имеется
4. Темп. режим в хол. имеется
5. Технологическая карта на блюдо имеется
6. Наличие сертификатов на продукты имеется
7. Условия хранения продуктов: имеется
8. Санитарное состояние кухни удовлетворительное

В результате проверки установлено: организация питания в МБОУ Маришова Е.И. соответствует нормам, нарушения не установлено.

Подписи комиссии:

Маришова Е.И. [подпись]
Сороженко Н.И. [подпись]
Работкина Н.Ю. [подпись]
Сороженко Т.И. [подпись]
Тархоненко Т.А. [подпись]

Утверждаю:
Директор
Молочновской СОШ
Н.Д.Еремин

АКТ № 2
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
Комиссией контроля качества питания



от 30.10.201.

Комиссия в составе

Председатель П.К. Нароженко Т.А.
Заведующий Еремичко Н.И.
Молочновская общеобразовательная школа
Машковская Е.И., Работкина И.Ю., Стороженко Т.И.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции вкусно, соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока в пищеблоке чисто, посуда чиста, мытьё посуды
4. Организация приема пищи учащихся соблюдается
5. Соблюдение графика работы столовой соответствует
6. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное
7. Наличие, использование, условия хранения моющих, дезинфицирующих средств моющих, дезинфицирующие средства есть в наличии (гели, фен, уксус)

В результате проверки установлено:

1. Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам соответствует
1. Наличие меню (есть, нет) есть
2. Наличие журналов: _____
3. Бракеражный имеется
4. Темп. режим в хол. имеется
5. Технологическая карта на блюдо имеется
6. Наличие сертификатов на продукты имеется
7. Условия хранения продуктов: имеется
8. Санитарное состояние кухни удовлетворительное

В результате проверки установлено: нарушение санитарных норм не установлено, претензий по качеству предоставляемых блюд нет.

Подписи комиссии:

Молочновская Е.И. Мол
Работкина И.Ю. И.Ю.
Стороженко Т.И. Т.И.
Нароженко Т.А. Т.А.



Утверждаю:
Директор
Пакхомовской СОШ
Н.Д.Еремин

АКТ № 3

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
Комиссией контроля качества питания

от 6.11.2017

Комиссия в составе

Председатель П.Р. Пархоменко Т.А.
завхоз Ереминко И.И.
родительская общественность Малюкова
Е.И., Работкина И.Д., Ереминко Т.И.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции вкусно, соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока в пищеблоке чисто, посуда мытая, пола вымощена
4. Организация приема пищи учащихся соблюдается
5. Соблюдение графика работы столовой соответствует
6. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное
7. Наличие, использование, условия хранения моющих, дезинфицирующих средств, моющие, дезинфицирующие ср-ва есть в наличии (гели, гели, герметик)

В результате проверки установлено:

1. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует
1. Наличие меню (есть, нет) есть
2. Наличие журналов:
3. Бракеражный имеется
4. Темп. режим в хол. имеется
5. Технологическая карта на блюдо имеется
6. Наличие сертификатов на продукты имеется
7. Условия хранения продуктов: удовлетворительное, имеется
8. Санитарное состояние кухни удовлетворительное

В результате проверки установлено: нарушение санитарных норм не установлено, претензий по качеству предоставленной пищи не имеется.

Подписи комиссии:

Малюкова Е.И.
Ереминко И.И.
Работкина И.Д.
Стороженко Т.И.
Пархоменко Т.А.



Утверждаю:
Директор
Н.Д.Еремин

АКТ № 4
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
Комиссией контроля качества питания

от 20.11.2017

Комиссия в составе

Председатель Л.К. Каромейко Т.А.
Завхоз Ефименко И.И.
родительская общественность Мамичевская Е.И., Работчица И.В., Стороженко Т.И.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции вкусно, соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока в пищеблоке чисто, посуда чистая, пола вымощены
4. Организация приема пищи учащихся соблюдается
5. Соблюдение графика работы столовой соответствует
6. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное
7. Наличие, использование, условия хранения моющих, дезинфицирующих средств. моющие, дезинфицирующие средства есть в наличии (мыло, дерч, дертакс)

В результате проверки установлено:

1. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует
1. Наличие меню (есть, нет) есть
2. Наличие журналов: _____
3. Бракеражный имеется
4. Темп. режим в хол. имеется
5. Технологическая карта на блюдо имеется
6. Наличие сертификатов на продукты имеется
7. Условия хранения продуктов: удовлетворительное, имеется
8. Санитарное состояние кухни удовлетворительное

В результате проверки установлено: нарушение санитарных норм не установлено, претензий по качеству предоставляемых блюд не имеем.

Подписи комиссии:

Мамичевская Е.И.
Ефименко И.И.
Работчица И.В.
Стороженко Т.И.
Каромейко Л.К.

Утверждаю:
Директор
МБОУ Академической СОШ
Н.Д.Еремин



АКТ № 5
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
Комиссией контроля качества питания

от 27.11.2017.

Комиссия в составе

Председатель Т.К. Пархоменко Т.А.
Заведующий Еремин Н.И.
Родительская общественность Мам-
нивова Е.И. Работница Н.Д.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции вкусно, соответствует
3. Санитарное состояние пищеблока в пищеблоке чисто, посуда чистая, пола вымощены
4. Организация приема пищи учащихся соблюдается
5. Соблюдение графика работы столовой соответствует
6. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное
7. Наличие, использование, условия хранения моющих, дезинфицирующих средств, моющие, дезинфицирующие ср-ва есть в количестве (жидкий, дерм, джетабс)

В результате проверки установлено:

1. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует
1. Наличие меню (есть, нет) есть
2. Наличие журналов:
3. Бракеражный имеется
4. Темп. режим в хол. имеется
5. Технологическая карта на блюдо имеется
6. Наличие сертификатов на продукты имеется
7. Условия хранения продуктов: удовлетворительное, имеется
8. Санитарное состояние кухни удовлетворительное

В результате проверки установлено: нарушение санитарных норм не установлено, примерный по качеству представленных блюд не имеют.

Подписи комиссии:

Мамнивова Е.И. Мамнивова Е.И.
Еремин Н.И. Еремин Н.И.
Работница Т.А. Работница Т.А.
Пархоменко Т.К. Пархоменко Т.К.



Утверждаю:
Директор
МБОУ Такедмоновской СОШ
Н.Д.Еремин

АКТ № 6
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
Комиссией контроля качества питания

от 4.12.20..

Комиссия в составе

Председатель Т.А. Паромченко
Завхоз Еремин Н.И.
Представитель общественности
Малышова Е.И., Работкина И.В.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

- Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
- Качество готовой продукции вкусно, соответствует
- Санитарное состояние пищеблока в пищеблоке чисто, посуда чистая, полы вымыты
- Организация приема пищи учащихся соблюдается
- Соблюдение графика работы столовой соответствует
- Состояние помещений пищеблока удовлетворительное
- Наличие, использование, условия хранения моющих, дезинфицирующих средств моющие, дезинфицирующие ср-ва, есть в наличии (гели, порошки, дези, дезтаб)

В результате проверки установлено:

- Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует
- Наличие меню (есть, нет) есть
- Наличие журналов:
- Бракеражный имеется
- Темп. режим в хол. имеется
- Технологическая карта на блюдо имеется
- Наличие сертификатов на продукты имеется
- Условия хранения продуктов: удовлетворительное, имеется
- Санитарное состояние кухни удовлетворительное

В результате проверки установлено: нарушение санитарных норм не установлено, претензий по качеству предоставляемых блюд не имеется

Подписи комиссии:

Малышова Е.И.
Еремин Н.И.
Работкина И.В.
Паромченко Т.А.