

АКТ

О результатах проверки школьной столовой мониторинговой комиссией по контролю за организацией и качества питания обучающихся

Дата 23.12. 2021г.

№ 8

Организация образования КГУ «ОШ им. Г. Мустафина»

Комиссия в составе: Зевахин А.М., Лисютина О.В., Хачатарян А.С., Ералиева Р.Ж., Кузеубай А.Б., Мадиева З.Р., Шкадок Г.В., Говоркова И.Р., Чагова М.В.

В составе комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой в ходе мониторинга была проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания все сертификаты имеют соответствие

2. Технология приготовления блюд все ингредиенты все ингредиенты правильно

3. Исправность холодильно-технологического оборудования имеются 5 ячеек для хранения

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд продукты маркированы дате и хранятся в отдельных холодильниках

5. Санитарно - гигиеническое состояние школьной столовой в хорошем состоянии. Все поверхности чистые и дезинфицируются. Все продукты свежие и качественные. При обнаружении нарушений немедленно устраняются.

6. В меню среднее на салат из моркови с яблоком, картофельные котлеты, гречка отварная, рисовый суп с грибами, салат из овощей с, мед, ягоды-шишкет.

7. Было проведено контрольное взвешивание вес в тарелке блюда

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд в норме.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ: в связи с тем что у нас нет отделе контроля от работы котлеты по рецепту качества питания на кухне записаны на контроль из

Зевахин А.М. _____
Хачатарян А.С. _____
Ералиева Р.Ж. _____
Мадиева З.Р. _____
Чагова М.В. _____

Лисютина О.В. _____
Говоркова И.Р. _____
Күзеубай А.Б. _____
Шкадюк Г.В. _____

АКТ

О результатах проверки школьной столовой мониторинговой комиссией по контролю за организацией и качества питания обучающихся

Дата 22.12. 2021г.

№ 7

Организация образования КГУ «ОШ им. Г. Мустафина»

Комиссия в составе: Зевахин А.М., Лисютина О.В., Хачатарян А.С., Ералиева Р.Ж., Кузеубай А.Б., Мадиева З.Р., Шкадюк Г.В., Говоркова И.Р., Чагова М.В.

В составе комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой

В ходе мониторинга было проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания Все сертификаты имеют соответств-
бие

2. Технология приготовления блюд преждем все порции блюд
все соответствует заявленным
нормам.

3. Исправность холодильно-технологического оборудования исправно в абсолютном

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд выполнены меры хранения, а именно
на в отведенном холодильном

5. Санитарно - гигиеническое состояние школьной столовой в целом состоянии, но на
дне нетки проверяется, проверяется.
и все время чистота. При выделении
поверхности осуществляется дезинфекция
В меню на

6. Борщ из свежей капусты, котлетки с
фаршем, кисель, а также рисом-шашлык

7. Было проведено контрольное взвешивание вес первого блюда

в норме.

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд да

ПРЕДЛОЖЕНИЕ: в связи с тем, что проанализи-
рованы отходы, но не совсем
определенной категории. Проверки за-
щиты на эти моменты и выделены с
тарифом на эти моменты.

Зевахин А.М.
Хачатарян А.С.
Ералиева Р.Ж.
Мадиева З.Р.
Чагова М.В.

Лисютина О.В.
Говоркова И.Р.
Күзеубай А.Б.
Шкадюк Г.В.

АКТ

О результатах проверки школьной столовой бракеражной комиссией по контролю за организацией и качества питания обучающихся

Дата 25.11 2021г.

№ 6

Организация образования КГУ «ОШ им. Г. Мустафина»

Комиссия в составе: Зевахина А.М., Лисютиной О.В., Хачатарян А.С., Ералиевой Р.Ж., Күзеубай А.Б., Мадиевой З.Р., Шкадюк Г.В., Говорковой И.Р., Чагова М.В.

В составе комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой

В ходе мониторинга была проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания Все сертификаты имеют соответ. все
2. Технология приготовления блюд проведен все процессы блюд. Все соответствует заявленным меню.
3. Исправность холодильно-технологического оборудования имеется 5 агрегатов.
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд срок хранения маркировки отобразился правильно в отделе маркировки.
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой в хорошем состоянии, все канализационные стоки проводятся в канализационную яму и проводится уборка в канализационной яме.
6. В дезодорирующем ^{меню} средстве на салат из моркови с яблоком, петрушкой, редисом, зеленью, отваром, помидором из сушеных овощей: свекл. С, лук. Рыбные консервы.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес шуровой и вареного блюда
в норме.

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд да
ПРЕДЛОЖЕНИЕ: так как устаревшее оборудование от старой кухни, но все же можно использовать для приготовления блюд. Рекомендуется провести ремонт кухни и приобрести новое оборудование.

Зевахин А.М.

Хачатарян А.С.

Ералиева Р.Ж.

Мадиева З.Р.

Чагова М.В.

Лисютина О.В.

Говоркова И.Р.

Кузеубай А.Б.

Шкадюк Г.В.

АКТ

О результатах проверки школьной столовой мониторинговой комиссией по контролю за организацией и качества питания обучающихся

Дата 19.11 2021г.

№ 5

Организация образования КГУ «ОШ им. Г. Мустафина»

Комиссия в составе: Зевахин А.М., Лисютин О.В., Хачатарян А.С., Ералиева Р.Ж., Күзеубай А.Б., Мадиева З.Р., Шкадюк Г.В., Говоркова И.Р., Чагова М.В.

В составе комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой

В ходе мониторинга была проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания все сертификаты имеют соответ-
ствие.

2. Технология приготовления блюд проведен все нормы, блюда
все соответствует всем нормам.

3. Исправность холодильно-технологического оборудования исправно 5 холодильников.

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сметане, маршмеллоу, варенье,
хранятся в отдельных холодильниках.

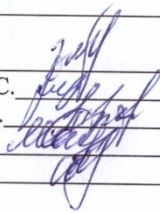
5. Санитарно - гигиеническое состояние школьной столовой в полном соответствии, после каждого
посещения проводится влажная уборка и
проветривается, при выявлении дефектов
используются дезинфицирующие средства

6. В меню на каша молочная рисовая, булочки с
яблоками, мед р/н, каша с мясом.

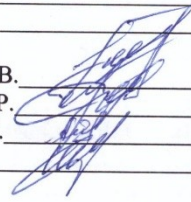
7. Было проведено контрольное взвешивание вес первое и второе блюда
в норме.

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд да
ПРЕДЛОЖЕНИЕ: заменила кашу гречневую
на кашу пшеничную с яблоками.

Зевахин А.М.
Хачатарян А.С.
Ералиева Р.Ж.
Мадиева З.Р.
Чагова М.В.



Лисютина О.В.
Говоркова И.Р.
Кузеубай А.Б.
Шкадюк Г.В.



АКТ
О результатах проверки школьной столовой бракеражной комиссией по контролю за организацией и качества питания обучающихся

Дата 27.10 2021г.

№ 4

Организация образования КГУ «ОШ им. Г. Мустафина»

Комиссия в составе: Зевахина А.М., Лисютиной О.В., Хачатарян А.С., Ералиевой Р.Ж., Кузеубай А.Б., Мадиевой З.Р., Шкадюк Г.В., Говорковой И.Р., Чагова М.В.

В составе комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой

В ходе мониторинга была проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания имеются сертификаты соответствия

2. Технология приготовления блюд ингредиенты все занесены в меню, все соответствует заявленному

3. Исправность холодильно-технологического оборудования имеется 5 холодильников

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд срок годности маркировки соблюдается, хранятся в отдельных холодильниках

5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой в хорошем состоянии, все крышки крышки крышек закрыты, все в порядке, дезинфекция проводится ежедневно

6. В меню на Вода с апельсином (лимон), мажонетовое пюре, салат из овощей фруктов, мед творожно-шеничный

7. Было проведено контрольное взвешивание второго блюда

в норме.

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд все
ПРЕДЛОЖЕНИЕ: в связи с отсутствием устной формы работы с родителями, не рекомендовано образовательной комиссии проводить занятия на родительских собраниях

Зевахин А.М.

Хачатарян А.С.

Ералиева Р.Ж.

Мадиева З.Р.

Чагова М.В.

Лисютина О.В.

Говоркова И.Р.

Күзеубай А.Б.

Шкадюк Г.В.

АКТ
О результатах проверки школьной столовой бракеражной комиссией по контролю за организацией и качества питания обучающихся

Дата 12.10 2021г.

№ 3

Организация образования КГУ «ОИШ им. Г. Мустафина»

Комиссия в составе: Зевахина А.М., Лисютиной О.В., Хачатарян А.С., Ералиевой Р.Ж., Кузеубай А.Б., Мадиевой З.Р., Шкадюк Г.В., Говорковой И.Р., Чагова М.В.

В составе комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой
В ходе мониторинга была проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания интересные верифицированные соответствия

2. Технология приготовления блюд проверены вес порции блюд вес соответствует заявленному меню

3. Исправность холодильно-технологического оборудования интерес 5 холодильников

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд есть отдельные холодильники в отдельных холодильниках

5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой в акционной составлении, после канализации, потолка, производится влажная уборка, дезинфицируются поверхности, санитари, производится

6. В меню на салад из моркови и яблока кори соевое масло, макароны с сыром и помидорами, салат, для завтрака - каша

7. Было проведено контрольное взвешивание вес первое и второе блюда

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд да в норме.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ: Салат из моркови сделать без добавления масла.

Зевахин А.М. _____
Хачатарян А.С. _____
Ералиева Р.Ж. _____
Мадиева З.Р. _____
Чагова М.В. _____

Лисюткина О.В. _____
Говоркова И.Р. _____
Күзеубай А.Б. _____
Шкадюк Г.В. _____

АКТ

О результатах проверки школьной столовой бракеражной комиссией по контролю за организацией и качества питания обучающихся

Дата 17.09 2021г.

№ 2

Организация образования КГУ «ОШ им. Г. Мустафина»

Комиссия в составе: Зевахина А.М., Лисютиной О.В., Хачатарян А.С., Ералиевой Р.Ж., Кузеубай А.Б., Мадиевой З.Р., Шкадюк Г.В., Говорковой И.Р., Чагова М.В.

В составе комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой в ходе мониторинга была проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания интернет сертификаты соответствия

2. Технология приготовления блюд проверены все ингредиенты, все соответствует заявленному меню

3. Исправность холодильно-технологического оборудования интернет в холодильнике

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд срок хранения маркировки соответствует сроку годности в холодильнике

5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой все кандалы и тарелки мылись водой и моющим средством, мыло

6. В меню на ср. завтрак, ужин, обед, перекус, сок, компоты, чай, кофе, вода, хлеб, масло растительное - рафинированное

7. Было проведено контрольное взвешивание вес первое и второе блюда в норме.

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд да
ПРЕДЛОЖЕНИЕ: добавить чай, кофе, сок, компоты, хлеб, масло растительное - рафинированное.

Зевахин А.М. _____

Хачатарян А.С. _____

Ералиева Р.Ж. _____

Мадиева З.Р. _____

Чагова М.В. _____

Лисютина О.В. _____

Говоркова И.Р. _____

Күзеубай А.Б. _____

Шкадюк Г.В. _____

АКТ
О результатах проверки школьной столовой бракеражной комиссией по контролю за организацией и качества питания обучающихся

Дата 02.09 2021г.
№ 1

Организация образования КГУ «ОШ им. Г. Мустафина»
Комиссия в составе: Зевахина А.М., Лисютиной О.В., Хачатарян А.С., Ералиевой Р.Ж., Күзеубай А.Б., Мадиевой З.Р., Шкадюк Г.В., Говорковой И.Р., Чагова М.В.
В составе комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой в ходе мониторинга была проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания имеются сертификаты соответствия
2. Технология приготовления блюд проверены все нормы и все соответствует заявленному меню
3. Исправность холодильно-технологического оборудования имеются 5 холодильников
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сервисные марки продуктов для мяса отбиты в холодильниках
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой в комнате, оборудованной, имеет напольное покрытие, проводится влажная уборка, дезинфицирующими средствами, предусмотрена
6. В меню на рыба с овощами, мажарская шашлык, каша из свежих фруктов, кисель р.п.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес первого и второго блюда
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд да в норме.
ПРЕДЛОЖЕНИЕ: в следующем количестве готовить блюда для бухгалтерии и проверки

Зевахин А.М. _____
Хачатарян А.С. _____
Ералиева Р.Ж. _____
Мадиева З.Р. _____
Чагова М.В. _____

Лисютина О.В. _____
Говоркова И.Р. _____
Кузеубай А.Б. _____
Шкадюк Г.В. _____

АКТ мониторинга качества питания

Дата 19.02.2021№ 1Организация образования КГУ ДИИ «Иск. П. Мустафинев»

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Земляков А.М., Хасанов Д.С., Мухометов В.В.,
Трапезникова Р.И., Кареев А.Б., Мадиева З.Н., Шихазина И.К.,
Хасиева И.В., Рахметуллина И.Р., директор школы А.В. Кор-
бумалиев

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

| Показатель | Требуе тся | Соответ ствует | Не соот- ветствует | Приме чание |
|---|---------------|-------------------|-----------------------|----------------|
| Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям | | + | | |
| Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки | | + | | |
| Соответствие ежедневного меню перспективному меню | | + | | |
| Соблюдение графика работы столовой | | + | | |
| Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам | | + | | |
| Наличие утвержденного прайса на свободное меню | | + | | |
| Организация питьевого режима | | + | | |
| Качество готовой продукции | | + | | |
| Наличие контрольного блюда | | + | | |
| Органолептические свойства приготовленной продукции | | + | | |
| Соответствие технологической карте | | + | | |
| Контрольное взвешивание 10 порций | | + | | |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо | | - | | |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо | | - | | |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) | | - | | |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Состояние разносов (запрещено использование влажных) | | + | | |
| Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх) | | + | | |
| Витаминация блюда | | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | — | | |
| Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием | | + | | |
| Организация приема пищи | | | | |
| Количество посадочных мест | | + | | |
| Количество раковин для мытья рук | | + | | |
| Наличие мыла | | + | | |
| Наличие сушилок | | + | | |
| Состояние мебели | | + | | |
| Средства для обработки столов | | + | | |
| Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов | | + | | |
| Достаточность и наличие запасного комплекта посуды | | + | | |
| Санитарное состояние столовой | | + | | |
| Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения) | | + | | |
| Состояние помещений пищеблока | | | | |
| Наличие вывески «Правила мытья посуды» | | + | | |
| Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей | | + | | |
| Исправность систем водоотведения | | + | | |
| Исправность систем отопления | | + | | |
| Исправность систем освещения | | + | | |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением | | + | | |
| Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды | | + | | |
| Наличие моющих средств | | + | | |
| Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде) | | + | | |
| Соблюдение сроков хранения моющих средств | | + | | |
| Наличие сертификатов на моющие средства | | + | | |
| Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов | | + | | |
| Маркировка емкости для сбора пищевых отходов | | + | | |
| Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный) | | + | | |
| Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды | | + | | |
| Наличие графика уборки | | + | | |
| Соблюдение условий хранения продуктов | | | | |
| Склады | | | | |
| Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах | | + | | |
| Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе | | + | | |
| Соблюдение товарного соседства | | + | | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания | | + | | |
| Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах | | + | | |
| Санитарное состояние складов | | + | | |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | ↓ | | |
| Холодильники | | | | |
| Маркировка о предназначении холодильного оборудования | | ↓ | | |
| Наличие термометров | | ↓ | | |
| Соблюдение товарного соседства | | ↓ | | |
| Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания | | ↓ | | |
| Санитарное состояние холодильного оборудования | | ↓ | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | — | | |
| Условия и правильность хранения суточных проб | | ↓ | | |
| Мясной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | ↓ | | |
| Санитарное состояние | | ↓ | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | — | | |
| Овощной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | ↓ | | |
| Санитарное состояние | | ↓ | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | — | | |
| Мучной цех | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | ↓ | | |
| Санитарное состояние | | ↓ | | |
| Наличие изготовления, реализации и | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|-------|---|---|--|--|--|
| использование запрещенных продуктов | и | блюда | и | — | | | |
| Хлебный цех | | | | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | | ✓ | | | |
| Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба | | | | ✓ | | | |
| Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба | | | | ✓ | | | |
| Санитарное состояние | | | | ✓ | | | |
| Наличие запрещенных продуктов | | | | — | | | |
| Варочный цех | | | | | | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | | | | ✓ | | | |
| Исправность и состояние электрооборудования | | | | ✓ | | | |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков | | | | ✓ | | | |
| Состояние механической вентиляции (вытяжки) | | | | ✓ | | | |
| Санитарное состояние | | | | ✓ | | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | | | — | | | |
| Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой | | | | ✓ | | | |
| Хранение и использование яиц | | | | | | | |
| Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность | | | | ✓ | | | |
| Условия хранения яиц | | | | ✓ | | | |
| Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц | | | | ✓ | | | |
| Средство для мытья яиц | | | | ✓ | | | |
| Наличие бактерицидной лампы | | | | ✓ | | | |


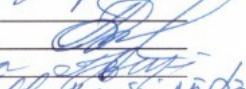
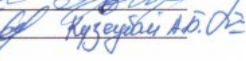
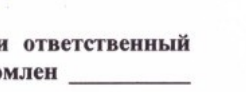

| Буфет | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью | | + | | |
| Наличие ценников | | + | | |
| Соблюдение условий хранения | | + | | |
| Соблюдение условий и сроков реализации | | + | | |
| Санитарное состояние | | + | | |
| Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов | | — | | |
| Документы | | | | |
| Договора с поставщиками продуктов питания | | + | | |
| Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт | | + | | |
| Сертификаты, декларации о соответствии | | + | | |
| Срок реализации поступившей продукции | | + | | |
| Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам | | + | | |
| Технологические карты приготовления блюд | | + | | |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов | | + | | |
| Журнал «С-витаминизации» | | + | | |
| Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий | | + | | |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ____ месяц ____ г. | | + | | |
| Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения | | + | | |
| Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм | | — | | |

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока | | + | | |
| Журнал проведения генеральных уборок | | + | | |
| Журнал регистрации температурного режима холодильников | | + | | |
| Наличие программы производственного контроля | | + | | |
| Бытовая комната | | | | |
| Наличие запасных комплектов специальной одежды | | + | | |
| Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников | | + | | |
| Наличие шкафа для хранения специальной одежды | | + | | |
| Душевая комната, санузел | | + | | |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды) | | + | | |
| Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки | | + | | |
| Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки | | + | | |
| Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения. | | + | | |
| Наличие москитной сетки | | + | | |
| Итого | | | | |

В результате проверки установлено:

- 1) в будущем обеспечить электрооборудование
- 2) рассмотреть частично работу для детей, но тем предостерегать, которые дети не едят и держатся.
- 3) Мелкие предметы, канцелярские принадлежности, санитарные принадлежности, канцелярские принадлежности, скрепки, ручки, световые приборы и условия хранения, инвентаря, канцелярские принадлежности, ручки и скрепки для мытья рук. Все в порядке. Составлены.

Подписи комиссии:

Ибрагимов Ибрагим Самвелевич 
Зевахин Александр Михайлович 
Лисюткина Ольга Владимировна 
Ибрагимов Ибрагим Самвелевич 
Марина Э. П. Маг  Кузнецов А. В.

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____ (подпись)

АКТ
О результатах проверки школьной столовой бракеражной комиссией по контролю за организацией и качества питания обучающихся

Дата 24.02 2021г.

№ 2

Организация образования КГУ «ОШ им. Г. Мустафина»

Комиссия в составе: Зевахина А.М., Лисютиной О.В., Хачатарян А.С., Ералиевой Р.Ж., Кузеубай А.Б., Мадиевой З.Р., Шкадюк Г.В., Говорковой И.Р., Жанысбаевой Н.А.

В составе комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой

В ходе мониторинга была проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания интернет сертификаты соответствуют
всё
2. Технология приготовления блюд проверены все нормы блюд. Все соответствует требованиям меню
3. Исправность холодильно-технологического оборудования интернет в действующем
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сроковые нормы соблюдены, хранятся отдельно в холодильнике
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой в хорошем состоянии, после каждой смены проводится дезинфекция поверхностей
6. В меню на 24.02.2021г. салат овощной с огурцом, капуста, мясо тушеное (пюре), макароны из твердых сортов пшеницы
7. Было проведено контрольное взвешивание вес первого и второго блюд
в норме.

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд да
ПРЕДЛОЖЕНИЕ: В связи с тем что многие учащиеся отказались от тушеной капусты по причине повышенной кислотности индивидуальными записями тушеной капусты на индивидуальную мажоранку из овощей.

Зевахин А.М. _____
Хачатарян А.С. _____
Ералиева Р.Ж. _____
Мадиева З.Р. _____
Чагова М.В. _____

Лисютина О.В. _____
Говоркова И.Р. _____
Кузеубай А.Б. _____
Шкадюк Г.В. _____

АКТ

О результатах проверки школьной столовой бракеражной комиссией по контролю за организацией и качества питания обучающихся

Дата 2 03 2021г.

№ 3

Организация образования КГУ «ОШ им. Г. Мустафина»

Комиссия в составе: Зевахина А.М., Лисиотиной О.В., Хачатарян А.С., Ералиевой Р.Ж., Кузеубай А.Б., Мадиевой З.Р., Шкадюк Г.В., Говорковой И.Р., Жанысбаевой Н.А.

В составе комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой
В ходе мониторинга была проверено:

1. Качество питания имеются сертификаты соответствия поступающих сертификаты соответствия продуктов сертификаты соответствия
2. Технология приготовления блюд проверены все карточки блюд. Все соответствует заявленным меню
3. Исправность оборудования имеются 5 холодильников холодно-технологического
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сертификаты карточки стандарты, маркируется отделе в холодильниках
5. Санитарно - гигиеническое состояние школьной столовой в картах составлены, после каждого занятия производится влажная уборка, дезинфицирующими средствами
6. В 2.03.2021г. Третья с курицей, кашей овсянковой салат. меню на
7. Было первое и второе блюда проведено контрольное взвешивание
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд да

ПРЕДЛОЖЕНИЕ: В связи с тем, что меню изменено от карточки на меню от бракеражной комиссии прошу заявить карточки меню на проверку в срок.

Зевахин А.М.
Хачатарян А.С.
Ералиева Р.Ж.
Мадиева З.Р.
Чагова М.В.

Лисютина О.В.
Говоркова И.Р.
Күзеубай А.Б.
Шкадок Г.В.

АКТ

О результатах проверки школьной столовой мониторинговой комиссией по контролю за организацией и качества питания обучающихся

Дата 13.04 2021г.

№ 6

Организация образования КГУ «ОШ им. Г. Мустафина»

Комиссия в составе: Зевахин А.М., Лисюткина О.В., Хачатарян А.С., Ералиева Р.Ж., Кузеубай А.Б., Мадиева З.Р., Шкадюк Г.В., Говоркова И.Р., Чагова М.В.

В составе комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой
В ходе мониторинга была проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания имеются сертификаты соответствия

2. Технология приготовления блюд Провенены все ингредиенты. Блюда все соответствует требованиям меню

3. Исправность холодильно-технологического оборудования имеется 5 холодильников

4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сметана, молоко, творожки хранятся отдельно в холодильнике

5. Санитарно - гигиеническое состояние школьной столовой в хорошем состоянии, прилежного ухода и соблюдения санитарно-гигиенических требований

6. В меню на Салат витаминный, запеканка - картофельная, котлеты, котлеты - говяжьи, котлеты - куриные, котлеты - свиные, котлеты - рыбные

7. Было проведено контрольное взвешивание первого и второго блюда

8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд все в норме.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ: в меню с тем, что имеют недостаток, добавить от курицы - котлеты, но не в котлетной форме, а в виде котлетки на манной каше, добавить котлетки на манной каше, добавить котлетки на манной каше

ИСС

Зевахин А.М. _____
Хачатарян А.С. _____
Ералиева Р.Ж. _____
Мадиева З.Р. _____
Чагова М.В. _____

Лисютина О.В. _____
Говоркова И.Р. _____
Күзеубай А.Б. _____
Шкадюк Г.В. _____
зав. протв. Боторова Ботоя

АКТ
О результатах проверки школьной столовой бракеражной комиссией по контролю за организацией и качества питания обучающихся

Дата 26.04, 2021г.

№ 5

Организация образования КГУ «ОИШ им. Г. Мустафина»

Комиссия в составе: Зевахина А.М., Лисютиной О.В., Хачатарян А.С., Ералиевой Р.Ж., Кузеубай А.Б., Мадиевой З.Р., Шкадюк Г.В., Говорковой И.Р., Жанысбаевой Н.А.

В составе комиссии была проведена проверка качества питания в школьной столовой
В ходе мониторинга была проверено:

1. Качество поступающих продуктов питания интернет сертифицирован сертификат
2. Технология приготовления блюд правильные вес порций блюд, все сертификаты закупаемых сырья
3. Исправность холодильно-технологического оборудования интернет 5 холодильников
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сертификат маркировка этикетки
интернет этикетки в холодильнике
5. Санитарно - гигиеническое состояние школьной столовой в порядке составлены меню
каждого потока и меню разработано
с максимальной удобств, сертификаты
порциями сертифицированы
6. В меню на салат свекольный, курица отварная
картофель отварной, овощи - морковь
и лук - салат - салатный, горчица -
маринады, соусы
7. Было проведено контрольное взвешивание вес первого и второго блюда
в норме.
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд да
ПРЕДЛОЖЕНИЕ: в связи с тем, что меню
учащихся в порядке от горничной
пересмотреть, но реализовать этикетки
найти возможность заменить
заменить

переломки на международные переводные
сроки

Зевахин А.М. _____
Хачатарян А.С. _____
Ералиева Р.Ж. _____
Мадиева З.Р. _____
Чагова М.В. _____

Лисютина О.В. _____
Говоркова И.Р. _____
Кузеубай А.Б. _____
Шкадюк Г.В. _____
дир. прокув. Ботороеви
Ботороеви