

Акт приема проверки организации горячего питания учащихся

В МБОУ «Приманычская СОШ»

от 23.09.2022 г. №1

Комиссия в составе трех человек: Англаева Л.А., Анджукаева Н.Б., Бембеева О.Л. составила настоящий акт о том, что 23.09.2022 г. с 10.00 до 11.00 ими была проведена проверка организации горячего питания школьников.

Цель проверки горячего питания школьников.

Задачи:

- проверка наличия сертификатов соответствия поступаемой на пищеблок продукции;
- проверка соответствия меню, массы готового блюда;
- соблюдения санитарных норм.

В ходе проверки выявлено:

1. Сертификаты соответствия продукции, принимаемой на пищеблок, имеются;
2. Все выдаваемые готовые блюда предварительно взвешиваются, масса соответствует нормам;
3. В обеденном зале установлен рециркулятор, при входе в зал имеется емкость с дезинфицирующим средством. На умывальниках установлены емкости с жидким мылом, имеются бумажные полотенца.
4. В столовой чисто, уютно, светло.
5. Работники столовой работают в масках, специальных головных уборах, перчатках.
6. Комиссия пришла к выводу, что организацию горячего питания можно признать удовлетворительной.

Акт подписан: \_\_\_\_\_ /Анджукаева Н.Б./

\_\_\_\_\_ /Англаева Л.У./

\_\_\_\_\_ /Бембеева О.Л./

АКТ № 2

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию  
учащихся МБОУ «Приманьчская СОШ»

21.10.2022г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Ходжаевой Т.А.

Бадмаевой А.С.- родительский комитет

Анджукаева Н.Б.

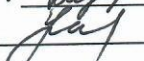
Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 21 октября 2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
  3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
  4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
  5. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
  6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
  7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
  8. Проверили внешний вид работников пищеблока.
  9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой
- Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии  Анджукаева Н.Б.

Члены комиссии :  Бадмаева А.С.

 Ходжаева Т.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Приманычская СОШ»

Акт №3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

от 13.11.2022г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Бадмаева А.С., Амбуева Э.Л., Ходжаева Т.А., провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В результате проверки установлено: блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы)

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

Члены родительского контроля: Бад Бадмаева А.С.  
Амбуев Амбуева Э.Л.  
Ход Ходжаева Т.А.

Акт приема проверки организации горячего питания учащихся

В МБОУ «Приманычская СОШ»

от 07.12.2022 г. №4

Комиссия в составе трех человек: Эмерова А.А., Чужаева В.А, Бадмаева Г.Н.. составила настоящий акт о том, что 7.12.2022 г. с 10.00 до 11.00 ими была проведена проверка организации горячего питания школьников.

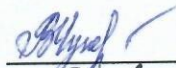


Цель проверки горячего питания школьников.

Задачи:

- проверка наличия сертификатов соответствия поступаемой на пищеблок продукции;
- проверка соответствия меню, массы готового блюда;
- соблюдения санитарных норм.

В ходе проверки выявлено:

7. Сертификаты соответствия продукции, принимаемой на пищеблок, имеются;
8. Все выдаваемые готовые блюда предварительно взвешиваются, масса соответствует нормам;
9. В обеденном зале установлен рециркулятор, при входе в зал имеется емкость с дезинфицирующим средством. На умывальниках установлены емкости с жидким мылом, имеются бумажные полотенца.
10. В столовой чисто, уютно, светло.
11. Работники столовой работают в масках, специальных головных уборах, перчатках.
12. Комиссия пришла к выводу, что организацию горячего питания можно признать удовлетворительной.

Акт подписан:  /Эмерова А.А/  
 /Чужаева В.А/  
 /Бадмаева Г.Н/

АКТ №5

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию  
учащихся МБОУ «Приманычская СОШ»

26.01.2023г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Бадмаева Г.Н.

Англаева Л.У

Анджукаева Н.Б.

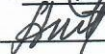
Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 26 января 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
  3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
  4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
  5. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
  6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
  7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
  8. Проверили внешний вид работников пищеблока.
  9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой
- Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии  Анджукаева Н.Б

Члены комиссии :  Бадмаева Г.Н.

 Англаева Л.У.

## АКТ №6

### Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся МБОУ «Приманьчская СОШ»

17.02.2023г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Ходжаевой Т.А.

Бадмаева Г.Н.

Анджукаева Н.Б.

Мы ниже подписавшие составили настоящий акт в том, что 17 февраля 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
  3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
  4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
  5. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
  6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
  7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
  8. Проверили внешний вид работников пищеблока.
  9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой
- Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии

 Анджукаева Н.Б.

Члены комиссии :

 Бадмаева Г.Н.

 Ходжаева Т.А.

АКТ №7

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию  
учащихся МБОУ «Приманычская СОШ»

16.03.2023г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Ходжаевой Т.А.

Бадмаева Г.Н.

Анджукаева Н.Б.

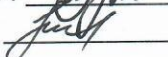
Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 16 марта 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
  3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
  4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
  5. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
  6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
  7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
  8. Проверили внешний вид работников пищеблока.
  9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой
- Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии  Анджукаева Н.Б.

Члены комиссии :  Бадмаева Г.Н.

 Ходжаева Т.А.