

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6"**

Акт №1

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции МКОУ СОШ №6**

п. Медвеженский

«20» сентября 2022 г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Сидельникова Лариса Ивановна

члены Комиссии Дорохова О.А., Тимченко А.Д., Королева Т.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню- дня перспективному меню
9. Причина несоответствия.

В ходе проверки установлено:

Хранение продуктов соответствует правилам СанПиН, продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции. Готовые блюда отпускаются непосредственно после готовки и после взятия суточной пробы. Каждая порция готовится перед подачей блюд.

В ходе проверки выявлены следующие замечания _____

В ходе проверки замечаний не выявлено.

РЕКОМЕНДОВАНО: _____

Председатель Комиссии:  /Сидельникова Л.И./

(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:  /Дорохова О.А./

(подпись/Ф.И.О.)

 /Тимченко А.Д./

(подпись/Ф.И.О.)

 /Королева Т.Н./

(подпись/Ф.И.О.)

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6"**

Акт №2

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции МКОУ СОШ №6**

п. Медвеженский

«18» октября 2022 г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Сидельникова Лариса Ивановна
члены Комиссии Дорохова О.А., Тимченко А.Д., Королева Т.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню- дня перспективному меню
9. Причина несоответствия.

В ходе проверки установлено:

Собирается рецептура по закладке и технологии приготовления в соответствии с технологической картой. Пробы отбираются специальными или прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками. Пробы сохраняются в течение 48 часов при температуре +2+6С⁰. Посуда с пробами маркируется.


В ходе проверки выявлены следующие замечания _____

В ходе проверки замечаний не выявлено.

РЕКОМЕНДОВАНО: _____

Председатель Комиссии:  /Сидельникова Л.И./
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:  /Дорохова О.А./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Тимченко А.Д./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Королева Т.Н./
(подпись/Ф.И.О.)

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6"**

Акт №3

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции МКОУ СОШ №6**

п. Медвеженский

«22» ноября 2022 г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Сидельникова Лариса Ивановна
члены Комиссии Дорохова О.А., Тимченко А.Д., Королева Т.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню- дня перспективному меню
9. Причина несоответствия.

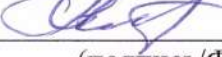
В ходе проверки установлено:

Школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями. Организовано бесплатное питание обучающихся 1-4 классов (завтраки). Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках.

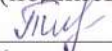
В ходе проверки выявлены следующие замечания _____

В ходе проверки замечаний не выявлено.

РЕКОМЕНДОВАНО: _____

Председатель Комиссии:  /Сидельникова Л.И./
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:  /Дорохова О.А./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Тимченко А.Д./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Королева Т.Н./
(подпись/Ф.И.О.)

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6"**

Акт №4

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции МКОУ СОШ №6**

п. Медвеженский

«20» декабря 2022 г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Сидельникова Лариса Ивановна

члены Комиссии Дорохова О.А., Тимченко А.Д., Королева Т.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню- дня перспективному меню
9. Причина несоответствия.

В ходе проверки установлено:

Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам. Пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

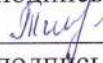
В ходе проверки выявлены следующие замечания _____

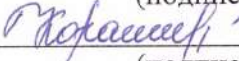
В ходе проверки замечаний не выявлено.

РЕКОМЕНДОВАНО: _____

Председатель Комиссии:  /Сидельникова Л.И./
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:  /Дорохова О.А./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Тимченко А.Д./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Королева Т.Н./
(подпись/Ф.И.О.)

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6"**

Акт №5

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции МКОУ СОШ №6**

п. Медвеженский

«24» января 2023 г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Сидельникова Лариса Ивановна

члены Комиссии Дорохова О.А., Тимченко А.Д., Королева Т.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню- дня перспективному меню
9. Причина несоответствия.

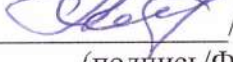
В ходе проверки установлено:

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями. В
наличии график приёма пищи. Соблюдается рецептура по закладке и технологии
приготовления приёма пищи.

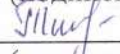
В ходе проверки выявлены следующие замечания _____

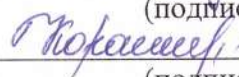
В ходе проверки замечаний не выявлено.

РЕКОМЕНДОВАНО: _____

Председатель Комиссии:  /Сидельникова Л.И./
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:  /Дорохова О.А./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Тимченко А.Д./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Королева Т.Н./
(подпись/Ф.И.О.)

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6"**

Акт №6

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции МКОУ СОШ №6**

п. Медвеженский

«21» февраля 2023 г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Сидельникова Лариса Ивановна

члены Комиссии Дорохова О.А., Тимченко А.Д., Королева Т.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню- дня перспективному меню
9. Причина несоответствия.

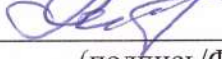
В ходе проверки установлено:

Выдача готовой продукции проводится после проведения контроля бракеражной комиссией. результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках. Питание учащихся 1-4 классов разбито по времени в соответствии с требованиями СанПин.

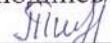
В ходе проверки выявлены следующие замечания _____


В ходе проверки замечаний не выявлено.

РЕКОМЕНДОВАНО: _____

Председатель Комиссии:  /Сидельникова Л.И./
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:  /Дорохова О.А./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Тимченко А.Д./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Королева Т.Н./
(подпись/Ф.И.О.)

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6"**

Акт №7

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции МКОУ СОШ №6**

п. Медвеженский

«21» марта 2023 г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Сидельникова Лариса Ивановна

члены Комиссии Дорохова О.А., Тимченко А.Д., Королева Т.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню- дня перспективному меню
9. Причина несоответствия.


В ходе проверки установлено:

В наличие имеется график приёма пищи. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках. В наличие вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов.

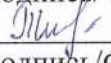
В ходе проверки выявлены следующие замечания _____

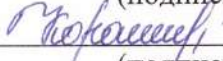
В ходе проверки замечаний не выявлено.

РЕКОМЕНДОВАНО: _____

Председатель Комиссии:  /Сидельникова Л.И./
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:  /Дорохова О.А./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Тимченко А.Д./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Королева Т.Н./
(подпись/Ф.И.О.)

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6"**

Акт №8

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции МКОУ СОШ №6**

п. Медвеженский

«25» апреля 2023 г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Сидельникова Лариса Ивановна

члены Комиссии Дорохова О.А., Тимченко А.Д., Королева Т.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню- дня перспективному меню
9. Причина несоответствия.


В ходе проверки установлено:


Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями.
Пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией,
которая подтверждает их качество и безопасность. Санитарное состояние пищеблока
соответствует санитарным нормам и правилам.

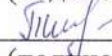
В ходе проверки выявлены следующие замечания _____

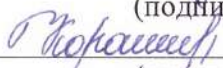
В ходе проверки замечаний не выявлено.

РЕКОМЕНДОВАНО: _____

Председатель Комиссии:  /Сидельникова Л.И./
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:  /Дорохова О.А./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Тимченко А.Д./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Королева Т.Н./
(подпись/Ф.И.О.)

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6"**

Акт №9

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции МКОУ СОШ №6**

п. Медвеженский

«22» мая 2023 г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Сидельникова Лариса Ивановна
члены Комиссии Дорохова О.А., Тимченко А.Д., Королева Т.Н.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное состояние зала столовой.
4. Организация приема пищи учащимися.
5. Соблюдение графика работы столовой.
6. Внешний вид сотрудников столовой
7. Наличие меню (есть, нет).
8. Соответствие меню- дня перспективному меню
9. Причина несоответствия.


В ходе проверки установлено:

Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками пищеблока (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда). Оценка вкусовых качеств готовых блюд хорошая. Еда на накрытых столах для учащихся приемлемой температуры. Порции соответствуют нормам.

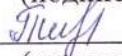
В ходе проверки выявлены следующие замечания _____

В ходе проверки замечаний не выявлено.

РЕКОМЕНДОВАНО: _____

Председатель Комиссии:  /Сидельникова Л.И./
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:  /Дорохова О.А./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Тимченко А.Д./
(подпись/Ф.И.О.)

 /Королева Т.Н./
(подпись/Ф.И.О.)