

Акт №12

по проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качества питания.

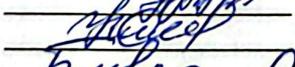
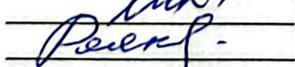
от 3.12.2025г

Повестка дня

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

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале имеется дневное меню, составленное на основе областного меню.
2. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, в соответствии с технологическими картами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
3. При приготовлении блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, одеты в специальную форму.
4. Суточная проба имеется, хранится в холодильнике в течение 1 суток.
5. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
6. При утилизации отходов пищи, мойке посуды нарушений не выявлено.
7. В помещениях для хранения продуктов питания нарушений нет, все условия хранения продуктов соблюдаются.
8. Проведена оценка всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал.

	Шалашун Л.А. – председателя комиссии.
	Портная И.А. – секретарь
	Губина М.Е –зам по ВР
	Балтабекова Ш-медработник
	Сергеева А.О... – председатель родительского комитета
	Михель В.В –зав.производством
	Рояк Н.И. – член попеч.совета

Акт №13

по проверке школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качества питания.

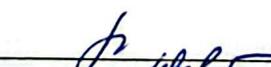
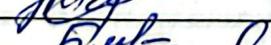
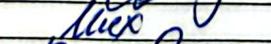
от 10.12.2025г

Повестка дня

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

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале имеется дневное меню, составленное на основе областного меню.
2. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, в соответствии с технологическими картами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
3. При приготовлении блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, одеты в специальную форму.
4. Суточная проба имеется, хранится в холодильнике в течение 1 суток.
5. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
6. При утилизации отходов пищи, мойке посуды нарушений не выявлено.
7. В помещениях для хранения продуктов питания нарушений нет, все условия хранения продуктов соблюдаются.
8. Проведена оценка всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал.

	Шалашун Л.А. – председателя комиссии.
	Портная И.А. – секретарь
	Губина М.Е –зам по ВР
	Балтабекова Ш-медработник
	Сергеева А.О... – председатель родительского комитета
	Михель В.В –зав.производством
	Рояк Н.И. – член попеч.совета

Акт №14

по проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качества питания.

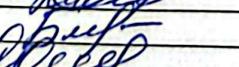
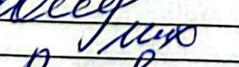
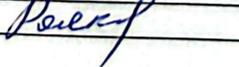
от 19.12.2025г

Повестка дня

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

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале имеется дневное меню, составленное на основе областного меню.
2. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, в соответствии с технологическими картами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
3. При приготовлении блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, одеты в специальную форму.
4. Суточная проба имеется, хранится в холодильнике в течение 1 суток.
5. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
6. При утилизации отходов пищи, мойке посуды нарушений не выявлено.
7. В помещениях для хранения продуктов питания нарушений нет, все условия хранения продуктов соблюдаются.
8. Проведена оценка всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал.

	Шалашун Л.А. – председателя комиссии.
	Портная И.А. – секретарь
	Губина М.Е –зам по ВР
	Балтабекова Ш-медработник
	Сергеева А.О... – председатель родительского комитета
	Михель В.В –зав.производством
	Рояк Н.И. – член попеч.совета

Акт №15

по проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качества питания.

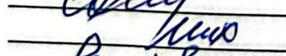
от 24.12.2025г

Повестка дня

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

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале имеется дневное меню, составленное на основе областного меню.
2. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, в соответствии с технологическими картами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
3. При приготовлении блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, одеты в специальную форму.
4. Суточная проба имеется, хранится в холодильнике в течение 1 суток.
5. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
6. При утилизации отходов пищи, мойке посуды нарушений не выявлено.
7. В помещениях для хранения продуктов питания нарушений нет, все условия хранения продуктов соблюдаются.
8. Проведена оценка всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал.

	Шалашун Л.А. – председателя комиссии.
	Портная И.А. – секретарь
	Губина М.Е –зам по ВР
	Балтабекова Ш-медработник
	Сергеева А.О... – председатель родительского комитета
	Михель В.В –зав.производством
	Рояк Н.И. – член попеч.совета