

АКТ №1
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

от «27» сентября 2024г.

Комиссия в составе:

Шибецкая В.И. — председатель комиссии;
 Пухлий В.В. — заместитель директора по ВР.

Членов бракеражной комиссии:

Яцун Т.И. — учитель начальных классов;
 Голякова А.В. — медсестра;
 Дувадак Н.В. — председатель ПП;
 Перепеляк Е.Н. — председатель РК.

Составили настоящий акт о том, что от «27» сентября 2024 г. в 09.15 и 09.25 была проведена проверка условий питания учащихся начальной школы в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках.
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс.
- Питание обучающихся младших классов разведено по времени в соответствии новыми правилами СанПиНа.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за один посещение.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

1. Вес готовой порций соответствовал заявленному выходу в меню:

1. Вес готовой порций соответствовал заявленному выходу в меню.			
Начальная школа (7-11 лет)		Старшая школа (11-17 лет)	
Завтрак			
Птица отварная	80г	Птица отварная	80г
Каша пшеничная «Артек»	150/5 г	Каша пшеничная «Артек»	150/5 г
Хлеб пшеничный	30 г	Хлеб пшеничный	30 г

Компот из сухофруктов	200 г	Компот из сухофруктов	200 г
Обед:			
Салат из свежих огурцов	60 г	Салат из свежих огурцов	100 г
Борщ с картофелем и капустой	200г	Борщ с картофелем и капустой	250г
Картофельное пюре	150г	Картофельное пюре	200г
Рыба жаренная	80 г	Рыба жаренная	100 г
Хлеб пшеничный	40г	Хлеб пшеничный	40г
Хлеб ржаной	30г	Хлеб ржаной	30г
Сок фруктовый	200г	Сок фруктовый	200г

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
3. Члены комиссии отметили, что **порции соответствуют возрастной потребности учащихся.**
4. **Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.**

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Нарушений не выявлено: все продукты склада и холодильников соответствуют срокам.

Условия хранения не нарушены: Температура в холодильнике +4 С, в морозильной камере -18 С,

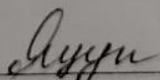
Маркировка продуктов имеется.

Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столового посуды чистая, без сколов.

С актом ознакомлены:  Нестеренко А.А. (повар)

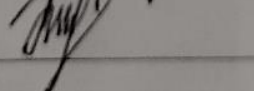
Комиссия  Пухлий В.В. – заместитель директора по ВР

в составе членов бракеражной комиссии:

 Яцун Т.И. — учитель начальных классов;

 Голякова А.В. — медсестра;

 Дувадак Н.В. — председатель ШП;

 Перепеляк Е.Н. — родитель (законный представитель).

АКТ №2 проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

от «25» октября 2024г.

Комиссия в составе:

Шибецкая В.И. — председатель комиссии;
 Пухлий В.В. — заместитель директора по ВР.

Членов бракеражной комиссии:

Яцун Т.И. — учитель начальных классов;
 Голякова А.В. — медсестра;
 Дувадак Н.В. — председатель ПП;
 Перепеляк Е.Н. — председатель РК.

Составили настоящий акт о том, что от «25» октября 2024 г. в 09.15 и 09.25 была проведена проверка условий питания учащихся начальной школы в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках.
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс.
- Питание обучающихся младших классов разведено по времени в соответствии с новыми правилами СанПиНа.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

2. Вес готовой порций соответствовал заявленному выходу в меню:

Начальная школа (7-11 лет)		Старшая школа (11-17 лет)	
Завтрак			
Суп молочный с крупой	200 г	Суп молочный с крупой (гречка)	250 г
Хлеб пшеничный	30 г	Хлеб пшеничный	30 г

Бутерброд с маслом и сыром	30/5/15	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/15
Чай с сахаром	200г	Чай с сахаром	200г
Фрукты свежие (яблоко)	100 г	Фрукты свежие (яблоко)	100 г
Обед:			
Салат из свежей капусты	60 г	Овощи нат.свежие	
Суп картоф. с макарон.изд.	200г	(помидор или огурец)	100 г
Картофельное пюре	150г	Суп картоф. с макарон.изд.	250г
Котлета рыбная	80 г	Картофельное пюре	200г
Хлеб пшеничный	40г	Котлета рыбная	100 г
Хлеб ржаной	30г	Хлеб пшеничный	40г
Компот из сухофруктов	200г	Хлеб ржаной	30г
		Компот из сухофруктов	200г

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
3. Члены комиссии отметили, что **порции соответствуют возрастной потребности учащихся.**
4. **Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.**

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

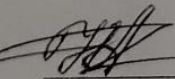
Нарушений не выявлено: все продукты склада и холодильников соответствуют срокам.

Условия хранения не нарушены. Температура в холодильнике +4 С, в морозильной камере -18 С.

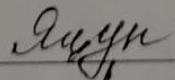
Маркировка продуктов имеется.

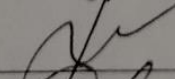
Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, посуда чистая, без сколов.

С актом ознакомлены:  Нестеренко А.А. (повар)

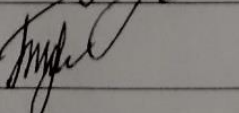
Комиссия  Пухлий В.В. – заместитель директора по ВР

в составе членов бракеражной комиссии:

 Яцун Т.И. — учитель начальных классов;

 Голякова А.В. — медсестра;

 Дувадак Н.В. — председатель ПП;

 Перепеляк Е.Н. — родитель (законный представитель).

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Новожиловская СШ»
В.И. Шибецкая



АКТ №3

проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

от «29» ноября 2024г.

Комиссия в составе:

Шибецкая В.И. — председатель комиссии;
Пухлий В.В. — заместитель директора по ВР.

Членов бракеражной комиссии:

Яцун Т.И. — учитель начальных классов;
Голякова А.В. — медсестра;
Дувадак Н.В. — председатель ПП;
Перепеляк Е.Н. — председатель РК.

Составили настоящий акт о том, что от «29» ноября 2024 г. в 09.15 и 09.25 была проведена проверка условий питания учащихся начальной школы и в в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках.
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс.
- Питание обучающихся младших классов разведено по времени в соответствии с новыми правилами СанПиНа.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются,
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

3. Вес готовой порций соответствовал заявленному выходу в меню:

3. Вес готовой порции соответствовал заявленному выходу в меню.			
Начальная школа (7-11 лет)		Старшая школа (11-17 лет)	
Завтрак			
Птица отварная	80г	Птица отварная	80г
Каша пшеничная «Артек»	150/5 г	Каша пшеничная «Артек»	150/5 г
Хлеб пшеничный	30 г	Хлеб пшеничный	30 г

Компот из сухофруктов	200 г	Компот из сухофруктов	200 г
Обед:			
Салат из свежих огурцов	60 г	Салат из свежих огурцов	100 г
Борщ с картофелем и капустой	200г	Борщ с картофелем и капустой	250г
Картофельное пюре	150г	Картофельное пюре	200г
Рыба жаренная	80 г	Рыба жаренная	100 г
Хлеб пшеничный	40г	Хлеб пшеничный	40г
Хлеб ржаной	30г	Хлеб ржаной	30г
Сок фруктовый	200г	Сок фруктовый	200г

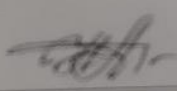
2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности учащихся.
4. Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

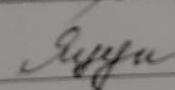
Нарушений не выявлено: все продукты склада и холодильников соответствуют срокам. Условия хранения не нарушены: Температура в холодильнике +4 С, в морозильной камере -18 С.

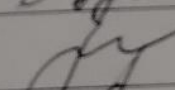
Маркировка продуктов имеется.

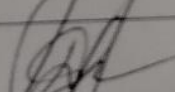
Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, посуда чистая, без сколов.

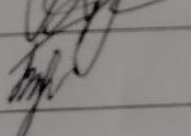
С актом ознакомлены:  Нестеренко А.А. (повар)

Комиссия  Пухлий В.В. — заместитель директора по ВР
в составе членов бракеражной комиссии:

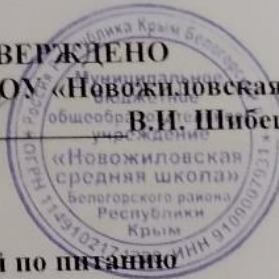
 Яцун Т.И. — учитель начальных классов;

 Голякова А.В. — медсестра;

 Дувадак Н.В. — председатель ПП;

 Перепеляк Е.Н. — родитель (законный представитель).

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Новожиловская СШ»
В.И. Шибецкая



АКТ №4

проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

от «25» декабря 2024г.

Комиссия в составе:

Шибецкая В.И. — председатель комиссии;
Пухлий В.В. — заместитель директора по ВР.

Членов бракеражной комиссии:

Яцун Т.И. — учитель начальных классов;
Голякова А.В. — медсестра;
Дувадак Н.В. — председатель ПП;
Перепеляк Е.Н. — председатель РК.

Составили настоящий акт о том, что от «25» декабря 2024 г. в 09.15 и 09.25 была проведена проверка условий питания учащихся начальной школы и в в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках.
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс.
- Питание обучающихся младших классов разведено по времени в соответствии с новыми правилами СанПиНа.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются,
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

4. Вес готовой порций соответствовал заявленному выходу в меню:

Начальная школа (7-11 лет)	Старшая школа (11-17 лет)
Завтрак	
Каша молочная овсяная вязкая с	Каша молочная овсяная вязкая с

маслом сл.	180	маслом сл.	200
Бутерброд с джемом и повидлом	55	Бутерброд с джемом и повидлом	55
Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	40
Кофейный напиток с молоком	200	Кофейный напиток с молоком	200
Фрукты (яблоко)	100	Фрукты (яблоко)	100
Обед:			
Салат из квашенной капусты	60	Салат из квашенной капусты	100
Суп картофельный с бобовыми	200	Суп картофельный с бобовыми	250
Рагу из птицы	175	Рагу из птицы	205
Хлеб пшеничный	40	Хлеб пшеничный	40
Хлеб ржаной	30	Хлеб ржаной	30
Компот из сухофруктов	200	Компот из сухофруктов	200

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

3. Члены комиссии отметили, что **порции соответствуют возрастной потребности учащихся.**

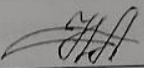
4. **Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.**

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

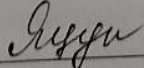
Нарушений не выявлено: все продукты склада и холодильников соответствуют срокам.
Условия хранения не нарушены: Температура в холодильнике +4 С, в морозильной камере -18 С.

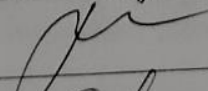
Маркировка продуктов имеется.

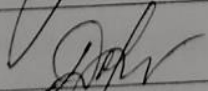
Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, посуда чистая, без сколов.

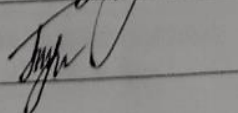
С актом ознакомлены:  Нестеренко А.А. (повар)

Комиссия  Пухлий В.В. – заместитель директора по ВР
в составе членов бракеражной комиссии:

 Яцун Т.И. — учитель начальных классов;

 Голякова А.В. — медсестра;

 Дувадак Н.В. — председатель ПП;

 Перепеляк Е.Н. — родитель (законный представитель).

Директор МБОУ «Новожиловская СШ»

В.И. Шибецкая

АКТ №5

проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

от «31» января 2025г.

Комиссия в составе:

Шибецкая В.И. — председатель комиссии;
Пухлий В.В. — заместитель директора по ВР.

Членов бракеражной комиссии:

Яцун Т.И. — учитель начальных классов;
Голякова А.В. — медсестра;
Дувадак Н.В. — председатель ПП;
Перепеляк Е.Н. — председатель РК.

Составили настоящий акт о том, что от «31» января 2024 г. в 09.15 и 09.25 была проведена проверка условий питания учащихся начальной школы в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках.
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 класс.
- Питание обучающихся младших классов разведено по времени в соответствии с новыми правилами СанПиНа.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются,
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

5. Вес готовой порций соответствовал заявленному выходу в меню:

Начальная школа (7-11 лет)		Старшая школа (11-17 лет)	
Завтрак			
Омлет натуральный	53	Омлет натуральный	106

Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30
Бутерброд с маслом сливочным	30	Бутерброд с маслом сливочным	30
Какао с молоком)	200	Какао с молоком)	200
Обед:			
Икра кабачковая	60	Икра кабачковая	100
Суп картофельный с бобовыми	200	Суп картофельный с бобовыми	250
Каша пшеничная «Артек»	150	Каша пшеничная «Артек»	180
Птица отварная	80	Птица отварная	100
Сок фруктовый	200	Сок фруктовый	200
Хлеб пшеничный	40	Хлеб пшеничный	40
Хлеб ржаной	30	Хлеб ржаной	30

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
3. Члены комиссии отметили, что **порции соответствуют возрастной потребности учащихся.**
4. **Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.**

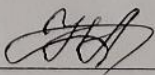
Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

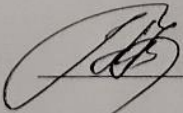
Нарушений не выявлено: все продукты склада и холодильников соответствуют срокам.

Условия хранения не нарушены: Температура в холодильнике +4 С, в морозильной камере -18 С.

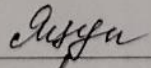
Маркировка продуктов имеется.

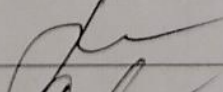
Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, посуда чистая, без сколов.

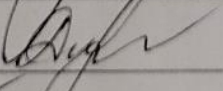
С актом ознакомлены:  Нестеренко А.А. (повар)

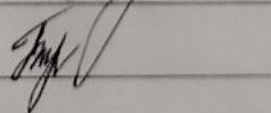
Комиссия  Пухлий В.В. – заместитель директора по ВР

в составе членов бракеражной комиссии:

 Яцун Т.И. — учитель начальных классов;

 Голякова А.В. — медсестра;

 Дувадак Н.В. — председатель ПП;

 Перепеляк Е.Н. — родитель (законный представитель).

