

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

Э.У. Сеитвелиева

АКТ № 4

проверки бракеражной комиссии

МБОУ «Тепловская школа»

от 27.01.2025.

Комиссия в составе:

Абдулхамидов И.В. председатель комиссии, зам. директора по ВР
Исмаилов Т.М. ответственный за горячее питание
Абдулхамидов Т.М. медработник
Мурдастанов А.М. зав. производством

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответств.
2. Качество готовой продукции удовлетв.
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетв.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования согласно графику, (но были замечены в-св-и)
5. Организация приема пищи учащимися согласно графику, график имеется
6. Соблюдение графика работы столовой соблюден (граф. имеется)
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюд.
8. Состояние подсобных помещений пищеблока удовлетв.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств имеются, услов. хран. упр.
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой нет места для хранения.
11. Внешний вид сотрудников столовой соответствует
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
13. Сроки реализации поступившей продукции выдержаны
14. Качеств поступившей продукции соответствует нормам соответ (сроки годности соблюдают)
15. Наличие меню (есть, нет) имеется
16. Наличие журналов:
-бракеражный имеется (б/г. г.с. готовой продукции, скропор)

- журнал здоровья имеется
- график генеральных уборок имеется (соблюдается)
- температурного режима в холодильнике соблюд. (журнал ведется)
- технологические карты на блюдо имеются
- наличие сертификатов на продукцию имеется
- запрещенные изделия, продукты отсутствуют
- журнал сроков реализации продуктов имеется

17. Условия хранения продуктов:

- холодильник имеется мороз. камера
- кладовая товарное оборудование соблюдается
- кухня соответствует

18. Использование столового инвентаря имеется

19. Соответствие меню-дня перспективному меню соответств.

20. Причина несоответствия —

21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответств нормам.

В результате проверки установлено Примен. мит-я соответ. етер
невысокому качеству. Меню (ежернев. оформлен на стенде
с сайта школы, контроль порций и качество
супов. еровн были в норме, своевременно. Журнал ин
и оформлен. График мит-я соблюн, но ух-ср
д, в, 11кл. не соблюдали график уборки. Ух-ср
ух-ср эк. мажоры в столов. в беран ереде. Ух-ср
эк. были в столов. с раскучен. Велосады. (ученикам
и классным. руков. были ерманы занеан. Велос. Вел
согласно расписанию - соответствует пред-м. Велос. ку
покупки проводятся после контро. prima вышн.
Системные пораб. пощен. урбн. Велос. цех необход
приобрести метр. метал. Стенд. Велос. зае чис
орган. обраб., провтрив., кварцуете (вс. урбн.)
Грасск потребит. и информ. Стенд оформлен.

Подписи членов комиссии:

26.01.2024г.

И.И. Иванова Т.Н.

А.А. Абдуллаев Т.И.

А.А. Мурадашова Л.И.

А.А. Абаева З.З.

Р.А. Абулвалиева З.В.



АКТ № 3

проверки бракеражной комиссии

МБОУ «Тепловская школа»

от 18.12.2024г.

Комиссия в составе:

Абдулваиева Э.В. председатель комиссии, зам. директора по ВР

Мамонтова И.И. ответственный за горячее питание

Абдуллаева Т.В. медработник

Абисова З.З. - зам. директора по УВР

Мурадогисов А.М. зав. производством

Асанова З.Р. - советник по воспитанию

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетвор.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования согласно графика
5. Организация приема пищи учащимися график имеется /согласно графика
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Состояние подсобных помещений пищеблока удовлетвор.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств моющих сред. имеются, уа. хранятся в совм.
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой в полож. месте
11. Внешний вид сотрудников столовой соответствует
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
13. Сроки реализации поступившей продукции выдержаны, соблюдается
14. Качеств поступившей продукции соответствует нормам _____
15. Наличие меню (есть, нет) на каждый день и ресторнов. меню на неделю
16. Наличие журналов:
-бракеражный имеется

- журнал здоровья имеется
- график генеральных уборок имеется
- температурного режима в холодильнике ведется
- технологические карты на блюдо имеются
- наличие сертификатов на продукцию имеются
- запрещенные изделия, продукты —
- журнал сроков реализации продуктов журнал скоропорт. - имеется

17. Условия хранения продуктов:

- холодильник имеется + (морозильн. камера 4 шт.) + шкаф для супов
- кладовая имеются ящики, столешница для стирки, для овощей и фруктов
- кухня соответствует

18. Использование столового инвентаря в упрощен. обр., промаркиров.

19. Соответствие меню-дня перспективному меню соответствует

20. Причина несоответствия —

21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) Органолептич. св-ва (вкус, запах, цвет) - соответ. нормам и требованиям.

В результате проверки установлено Рацион пит. в соответствии.

Качество готовой продукции удовлетворит, сотрудники все в формах и маляках, ведется журнал здоровья, посуда используется по назначен., все омаркировкой (доски, кастрюли, график приема пищи соблюдается. Меню соответ. санитарным, меню подписано и утверждено директором, контроль питания имеется и ведется, пробы имеются. Санитарный журнал - имеется в необход. кол-ве, товарное соседство соблюд.

Подписи членов комиссии:

Абдулхамеева З.В. [подпись]
 Мамонтова Т.Н. [подпись]
 Абидуманова Т.И. [подпись]

Абисаева З.З. [подпись]
 Асанова З.Р. [подпись]
 Мурадалимова Л.М. [подпись]

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

Э.У. Сеитвелиева

АКТ № 2

проверки бракеражной комиссии

МБОУ «Тепловская школа»

от 28.10.2024.

Комиссия в составе:

Абиева З.З. председатель комиссии, зам. директора по (ВР) УР

Исмаилов И.И. ответственный за горячее питание

Самоев С.С. медработник

Муродосинова зав. производством

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетвор.
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетвор.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования согласно графика
5. Организация приема пищи учащимися согласно графика
6. Соблюдение графика работы столовой соблюден.
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюден.
8. Состояние подсобных помещений пищеблока удовлетв.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств удовлетв.
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой в назнач. месте
11. Внешний вид сотрудников столовой соответств.
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
13. Сроки реализации поступившей продукции выдержаны
14. Качеств поступившей продукции соответствует нормам соответств.
15. Наличие меню (есть, нет) есть
16. Наличие журналов:
-бракеражный имеется



АКТ № 1

проверки бракеражной комиссии

МБОУ «Тепловская школа»

от 23 сентября 2024г.

Комиссия в составе:

Мустафаева Д.И. председатель комиссии, зам. директора по ВР
Исмаилов М.И. ответственный за горячее питание
Санаева С.С. медработник
Муратовна М.И. зав. производством

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетвор.
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетвор.
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования согласно графика
5. Организация приема пищи учащимися согн. графика
6. Соблюдение графика работы столовой соблюден.
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюден.
8. Состояние подсобных помещений пищеблока удовлетв.
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств удовлетв.
10. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой в помом. месте
11. Внешний вид сотрудников столовой соответствует
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
13. Сроки реализации поступившей продукции выдержаны
14. Качеств поступившей продукции соответствует нормам соответствует
15. Наличие меню (есть, нет) есть
16. Наличие журналов:
-бракеражный имеется (скановант. и готов. продукц.)

- журнал здоровья имеется
- график генеральных уборок имеется
- температурного режима в холодильнике имеется
- технологические карты на блюдо имеются
- наличие сертификатов на продукцию имеются
- запрещенные изделия, продукты —
- журнал сроков реализации продуктов —

17. Условия хранения продуктов:

- холодильник удовл., необходимо приобр. мороз. камеру
- кладовая удовл., необходимо приобр. стеллажей для сыпучих продуктов.
- кухня соответствует

18. Использование столового инвентаря в удовлетвор. сост., обраб.

19. Соответствие меню-дня перспективному меню соответств.

20. Причина несоответствия —

21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответств. нормам.

В результате проверки установлено Рацон питания соответствует
среднедневному меню. Меню на 22.09.23, утвержден-
ное директором школы ронущено в столовой.
Обработка кухни поваром производится после
каждого приема пищи. Санитария работы
имеется. Готовая продукция соответствует
нормам. Контрольный порция имеется.
Нашилки необходимы. Журналов имеется.
Графики работ столовой соблюдаются.
Состояние передних помещений: необходимо приобр-
ести стеллажи для хранения сыпучих продуктов.
Так же необходимо приобр. морозильник-морозиль-
ная для хранения полуфабрикатов заморозки в

22.09.2023г.

Подписи членов комиссии:

М. Н. Мустафина М
М. Н. Мешаимова М
С. С. Саменова С
А. М. Мурадашова А