

АКТ № 1

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 27.09 2022 г.

Комиссия в составе:

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 1. <u>Млохов Н.В.</u> | 2. <u>Ковалева Н.А.</u> |
| 3. <u>Шликовалова В.И.</u> | 4. <u>Арамаев Е.И.</u> |

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение примерного десятидневного меню.
- V 4. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
- V 5. Контроль ведения документации пищеблока.
6. Контроль сертификации продукции.
- V 7. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
8. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- V 9. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- V 10. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
11. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- V 12. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/Неудовлетворительное/иное) _____
5. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
6. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
8. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
9. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
11. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
12. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено:

защитанное все введено

Подписи членов комиссии:

<u>[подпись]</u>	1	<u>Млохов Н.В.</u>
<u>[подпись]</u>	1	<u>Шликовалова В.И.</u>
<u>[подпись]</u>	1	<u>Арамаев Е.И.</u>
<u>[подпись]</u>	1	<u>Ковалева Н.А.</u>

АКТ № 2

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 21.10 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Млохова И.В.

2. Новоселенко И.В.

3. Шениовалов В.В.

4. Арсеняев С.И.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

- 1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
- 2. Контрольное взвешивание.
- 3. Соблюдение примерного десятидневного меню.
- 4. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
- 5. Контроль ведения документации пищеблока.
- 6. Контроль сертификации продукции.
- 7. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
- 8. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- 9. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- 10. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- 11. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- 12. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/Неудовлетворительное/иное) _____
5. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
6. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
8. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
9. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
11. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
12. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено:

защита и требования

Подписи членов комиссии:

И.В. Млохова / И.В. Новоселенко
В.В. Шениовалов / С.И. Арсеняев
И.В. Новоселенко

АКТ № 3

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 23.11 2022 г.

Комиссия в составе:

1. Алохова М.В.
3. Коваленко М.А.

2. Шенювасеева В.И.
4.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

- 1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
 - 2. Контрольное взвешивание.
 - 3. Соблюдение примерного десятидневного меню.
 - 4. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
 - 5. Контроль ведения документации пищеблока.
 - 6. Контроль сертификации продукции.
 - 7. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
 - 8. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
 - 9. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
 - 10. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
 - 11. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
 - 12. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников
- В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

- 1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
- 2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
- 3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
- 4. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/Неудовлетворительное/иное) _____
- 5. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
- 6. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
- 7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
- 8. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
- 9. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- 10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
- 11. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- 12. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено:

удовлетворительно не выявлено

Подписи членов комиссии:

Алохова М.В.
Коваленко М.А.
Шенювасеева В.И.

АКТ № 4

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 20.12 2022г.

Комиссия в составе:

1. Аллоховс М.В.
3. Коваленко Н.А.

2. Шениоваловс В.И.
4. Арамаевсвс Е.И.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

- 1. Контроль качества сырой и готовой продукции (обракераж).
- 2. Контрольное взвешивание.
- 3. Соблюдение примерного десятидневного меню.
- 4. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
- 5. Контроль ведения документации пищеблока.
- 6. Контроль сертификации продукции.
- 7. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
- 8. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- 9. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- 10. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- 11. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- 12. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/Неудовлетворительное/иное) _____
5. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
6. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
8. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
9. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
11. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
12. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено:

замечаний нет

Подписи членов комиссии:

М.В. Аллоховс / В.И. Шениоваловс
Н.А. Коваленко / Е.И. Арамаевсвс

АКТ № 5

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 18.01. 2023 г.

Комиссия в составе:

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. <u>Млохова И.В.</u> | 2. <u>Шенюваева И.И.</u> |
| 3. <u>Коваленко И.В.</u> | 4. <u>Арабаева Е.И.</u> |

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

- 1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
- 2. Контрольное взвешивание.
- 3. Соблюдение примерного десятидневного меню.
- 4. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
- 5. Контроль ведения документации пищеблока.
- 6. Контроль сертификации продукции.
- 7. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
- 8. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- 9. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- 10. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- 11. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- 12. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

- 1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
- 2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
- 3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
- 4. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/Неудовлетворительное/иное) _____
- 5. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
- 6. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
- 7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
- 8. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
- 9. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- 10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
- 11. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- 12. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено:

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

<u>И.И.</u>	/	<u>Млохова И.В.</u>
<u>И.И.</u>	/	<u>Шенюваева И.И.</u>
<u>И.В.</u>	/	<u>Арабаева Е.И.</u>
<u>И.В.</u>	/	<u>Коваленко И.В.</u>

АКТ № 6

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 10.02 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Алохова Н.В.
3. Коваленко М.А.

2. Шимовалова В.И.
4. Красильникова Е.И.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

- 1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
- 2. Контрольное взвешивание.
- 3. Соблюдение примерного десятидневного меню.
- 4. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
- 5. Контроль ведения документации пищеблока.
- 6. Контроль сертификации продукции.
- 7. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
- 8. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- 9. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- 10. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- 11. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- 12. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

- 1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
- 2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
- 3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
- 4. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/Неудовлетворительное/иное) _____
- 5. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
- 6. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
- 7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
- 8. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
- 9. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- 10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
- 11. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- 12. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено:

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Н.В. / Алохова Н.В.
М.А. / Коваленко М.А.
В.И. / Шимовалова В.И.
Е.И. / Красильникова Е.И.

АКТ № 7

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 17.03 2023 г.

Комиссия в составе:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. <u>Слоховец Н.В.</u> | 2. <u>Шинобасалова В.И.</u> |
| 3. <u>Новоселова М.А.</u> | 4. <u>Арсенаткина Е.И.</u> |

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

- ✓ 1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
- ✓ 2. Контрольное взвешивание.
- ✓ 3. Соблюдение примерного десятидневного меню.
- 4. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
- ✓ 5. Контроль ведения документации пищеблока.
- 6. Контроль сертификации продукции.
- ✓ 7. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
- 8. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- 9. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- 10. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- ✓ 11. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- 12. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/Неудовлетворительное/иное) _____
5. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
6. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
8. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
9. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
11. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
12. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено:

замечаний нет

Подписи членов комиссии: М.В. Слоховец Н.В.

<u>Н.А.</u>	/	<u>Новоселова М.А.</u>
<u>В.И.</u>	/	<u>Шинобасалова В.И.</u>
<u>Е.И.</u>	/	<u>Арсенаткина Е.И.</u>

АКТ № 8

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 24.04. 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Слохолов М.В.
3. Ковалевская М.А.

2. Шинобалов В.Н.
4. Арамашев Е.И.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение примерного десятидневного меню.
4. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
5. Контроль ведения документации пищеблока.
6. Контроль сертификации продукции.
7. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
8. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
9. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
10. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
11. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
12. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников
(Удовлетворительное/Неудовлетворительное/иное) _____
5. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
6. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
8. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
9. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
11. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
12. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено:

защитанами нет

Подписи членов комиссии:

<u>М.В.</u>	<u>Слохолов М.В.</u>
<u>М.А.</u>	<u>Ковалевская М.А.</u>
<u>В.Н.</u>	<u>Шинобалов В.Н.</u>
<u>Е.И.</u>	<u>Арамашев Е.И.</u>

АКТ № 9

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 19.05 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Аллохова Н.В.
3. Новоселенко Н.А.

2. Шениноваселева В.И.
4. Арамазянцев Е.И.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение примерного десятидневного меню.
4. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
5. Контроль ведения документации пищеблока.
6. Контроль сертификации продукции.
7. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
8. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
9. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
10. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
11. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
12. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/Неудовлетворительное/иное) _____
5. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
6. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
8. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
9. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
11. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
12. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено:

замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Н.В. | Аллохова Н.В.
Н.А. | Новоселенко Н.А.
В.И. | Шениноваселева В.И.
Е.И. | Арамазянцев Е.И.