

Акт № 1
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 30 августа 2021г.

В составе:

Председателя комиссии Ковалева Е. И.
Членов комиссии Судина С. В.
Вершинкина И. В.
Батушкина Н. П.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Готовность пищеблока к началу нового учебного года
2. Проверка санитарных книжек у сотрудников пищеблока.

В результате проверки установлено:

1. Зал где обычно помещаются в урв. состоянии. Коммунальщики несут работу - много. Организованы мытье рук только в одной комнате, мытье посуды, оборудованная сушилка для рук, в комнате дез. ср-ва. Санитарные книжки находятся в урв. состоянии. Ветки для приготовления соусов не оборудованы. Санитарное состояние кухни помещений урв. состояние. Мытье посуды осуществляется вручную. Все мытье посуды осуществляется с мылом, горячей водой из системы, вода водопроводная. Санитария.
2. Санитарные книжки у сотрудников пищеблока заполнены, в порядке.

Предложения

В пищеблоке отремонтировать плитку.
В следующем зале установить сантехнические приборы, по необходимости сделать ремонт.

Председатель комиссии
Члены комиссии

Ковалева
Судина
Вершинкина
Батушкина

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар

Батушкин | Батушкина

Акт № 2
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 21 сентября 2021 г.

В составе:

Председателя комиссии Завьялова Е.К.
Членов комиссии Якушкин Н.П.
Кобина С.В.
Савинова И.А.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Маркировка посуды и кухонного инвент.
2. Качество сырья реализуемой пищи
3. Наличие санитарных книг

В результате проверки установлено:

1. Кухонный и столовый посуде в установленном количестве. Произведена маркировка кухонного инвентаря и посуды чистая сервиз и готовая пищевая продукция. Произведена маркировка посуды мяса в холодильнике.
2. Сырье реализуемой пищи, что имеет проверку в государственные органы РФ
- мясо от 12.05.2021 г, срок реализации в мес.
- срезки телятины от 16.04.2021 г, срок реализации в мес.
- шпик из телятины от 31.03.2021 г, срок до 21.09.2021 г.
Сроки реализации мяса в холодильнике.
3. Санитарные книги наложены в соответствии с нормами СанПиН 188/010-2002.
Также чл. санитарных книг подписаны.

Предложения

Составить производственный учет (крупа, яйца, чай, сахар)
Проконтролировать учет при работе и контроль посуды

Председатель комиссии
Члены комиссии

Завьялова Е.К.
Якушкин
Кобина
Савинова

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар Анучин | Савинова

Акт № 3
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 28 октября 2021 г.

В составе:

Председателя комиссии Кавырова Е.К. - соед. педагог
Членов комиссии Земляникова И.В. - предст. от род. ком. 5-го

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Наличие и своевременность ведения журнальчика (журналь)
2. Витаминизация блюд
3. Контроль реализации месячных программ, меню
4. Наличие суточных проб.

В результате проверки установлено:

В с/к столовой имеются следующие журналь

1. Журнал учета инвентаря
2. Журнал учета расхода хлеба
3. Журнал учета расхода хлеба
4. Журнал учета расхода хлеба
5. Журнал учета расхода хлеба
6. Журнал учета расхода хлеба

Журналь контроля записывается своевременно.

Витаминизация блюд осуществляется регулярно в соответствии с требованиями СанПиН 18-109-2017. Витаминизация осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 18-109-2017. Витаминизация осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 18-109-2017.

Предложения

Председатель комиссии Кавырова Е.К.
Члены комиссии Земляникова И.В.

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар Земляникова И.В. | Земляникова И.В.

Акт № 4
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 30 ноября 2021.

В составе:

Председателя комиссии Кавырова Е.И. - совз. педагога
Членов комиссии Лыткина Т.Т. - преподаватель по р.о.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Проверка наличия и обработки сырья посуды.
2. Соответствие посуды и посуды.
3. Наличие дезинфицирующих средств.
4. Контроль сроков реализации молочной продукции.
5. Наличие сытных блюд.

В результате проверки установлено:

Кухонная посуда имеет отклонения от
стандартной. Как обнаружены посуда и посуда - с
разрешенные и применены моющие средства
и дезинфицирующие сред-ва. Мыла, вымо-
рше хранятся в таре укомплектованной в
сред. антистатич. мешк., отклонения от норматив-
ных продуктов. Столовая посуда имеет
в 3-х экземплярах ванных с кухонными
добавками моющих средств при темп.
до 60 град и средним уровнем загрязнения
каждой при 60-65 град. Присутствуют на
решетках и столешках чашки и тарелки
мытые и ополаскиваемые только с содой.
Все тарелки, столовые приборы укомплектованы
в духовке и нагреты до 150 град. Для
хранения столовые приборы ежедневно об-
рабатываются с моющим ср-вом. Ме-
стная посуда занесена на 15 мин. с дезинфициру-
ющим ср-вом.

Предложения

Председатель комиссии Кавырова Е.И.
Члены комиссии Лыткина Т.Т.

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар Азуча | Лыткина

Акт № 5
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 28 декабря 2011 г.

В составе:

Председателя комиссии Лавыдова Е.И. - зам. педагога

Членов комиссии Летушкина Ю.В. - преподаватель
от родителей

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- 1 соблюдение правил хранения продуктов и товарного ассортимента
- 2 соблюдение чистоты посуды
- 3 контроль сроков реализации сырых продуктов
- 4 соблюдение условий труда.

В результате проверки установлено:

Упаковка продуктов в магазине на полках и стеллажах, тарелки и ложки установлены на подставочниках. Продукты хранятся на полках в таре, в которой они поступили. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильнике и в холодильной камере. Соблюдается товарное assortment. Чайно-кофейные напитки, продукты растительные и мясные, молочные продукты, кондитерские изделия, консервы и колбасные изделия, напитки термически обработаны. Температурный режим соблюдается. Сроки реализации проверены сырых продуктов.

Предложения

Наименее термометров во всех помещениях. (своевременно, после окончания работы для хранения).

Председатель комиссии

Члены комиссии

Лавыдова Е.И. | Лавыдова Е.И.
Летушкин Ю.В. | Летушкин Ю.В.

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар

Берн | Летушкин Ю.В.

Акт № 6
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 11 января 2011 г.

В составе:

Председателя комиссии Лавыгина Е. К. - зам. педагога
Членов комиссии Батурина Л. Т. - предметный
от родителей.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Контроль взвешивания порций
2. Соблюдение санитарных условий помещения
3. Наличие спецодежды
4. Контроль сроков реализации пищи
5. Наличие инструментов

В результате проверки установлено:

По результатам взвешивания порций, порционные тарелки для порции, масса порций соответствует норме (или чуть больше).
Срок хранения: капуста рубленая - 20 гр (норма 80 гр), салат (огурцы, капуста, лук) - 120 (норма 120), рис - 210 (норма 200), макароны - 130 (норма 150 с подливкой), чай - 200 гр (норма 200 мл), мед - 30 гр (норма 20 гр).
Соблюдается график уборки помещения столовой кухни и проводится дезинфекция посуды 3 раза в день (мытье посуды, столешница, стулья, тумбы, раковина, чайник).
Нормы хранения с применением мерки соблюдены. Ведется журнал по срокам реализации с указанием даты, от чего, сколько, дата, подпись. Журнал ведется в тетради и подписан руководителем, ведется журнал уборки общ. залов →

Предложения

Председатель комиссии

Члены комиссии

Лавыгина Е. К.
Батурина Л. Т.

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар

Батурина Козушкина

Акт № 7
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 28 февраля 2012 г.

В составе:

Председателя комиссии Навыдова Е.Н. - соиз. педагога

Членов комиссии Батукина Н.Т. - преподаватель
от родителей

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие ежедневного меню требованиям, утвержденному СЭС.
2. Наличие сертификатов качества на используемые продукты.
3. Проверка правильности расчетов за питание (выборочно из общего списка).

В результате проверки установлено:

Ежедневное пятидневное меню не в полной мере соответствует требованиям, утвержденному СЭС (производство, безопасность, качество). Каша, супы, пюре и др. продукты имеют в наличии сертификаты: рыба, мясо птицы, полуфабрикаты мясные, макаронные изделия, сыр, рис, яйца, макаронная мука, мясо на кости, мясо свиное - шпик, порносы, овощи, капуста, помидоры, морковь, свекла, лук, чеснок, ананасы, яблоки, бананы, мясо рыбное, индейка, курица.

Правильно ведутся расчеты за питание. Во время проверки было проверено 500 граммов, 300 граммов, 200 граммов, 100 граммов.

Предложения

При возможности приурочивать ежедневное меню, утвержденное СЭС.

Председатель комиссии Навыдова Е.Н.
Члены комиссии Батукина Н.Т.

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар Батукина Н.Т. Кочуркина

Акт № 8
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 23 марта 2014 г.

В составе:

Председателя комиссии Давыдова Е.И. - сов. пед.
Членов комиссии Латушкина Н.В. - преподав.
от родителей.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие порций на обед начальных классов, взвешивание со стола детей по весу с контрольной порцией
2. Отопительно-гигиеническая проверка взвешивание продуктов.
3. Наличие суточных проб.

В результате проверки установлено:

Борщ, взвешивание со стола детей, по весу соответствуют контрольной порции: суп - 250 гр, картофель - 150 гр, салат (картофель) - 30 гр, (зелень) - 25 гр, колбаса - 100 гр.
Винегрет - цвет соответствует, овощи не переварены. Рыба - цвет белый (свежий) но вкус соли дымочного. Макароны проверены, колбаса мясной должно студено при от утробы. Картофель из мяса картофеля цветом соответствует, запах прогорелый, колбаса сырокопченая, цвет светло-розовый, сладкий. Суп молочный, вареники. Вареники проверены, по соли и вкусу соответ. Уксус белый, мясной.
Суточная проба в холодильнике имеется.

Предложения

Председатель комиссии Д | Давыдова Е.И.
Члены комиссии НВ | Латушкина Н.В.
|
|
|

С результатами проверки ознакомлены
Шеф-повар Гросьник | Дроз

Акт № 9
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 24 апреля 2021г.

В составе:

Председателя комиссии Давыдова Е.Н. - совз. мед.
Членов комиссии Шатунина Н.Т. - предст. от
родителей

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- 1 соблюдение технологии заморозки продуктов;
- 2 обработка яиц перед употреблением;
- 3 контроль сроков реализации продукции по выбору;
- 4 наличие этикетки прод.

В результате проверки установлено:

1 соблюдение технологии заморозки супов на котлеты, фарш 2 кг, и фарши добавляются мед (200 гр), масло 250 гр, лук 800 гр (свежий и обжаренный), соль, перец. При заморозке продуктов в фарши добавляется соль/масло.

2 обработка яиц
- яйца промываются в соевом растворе 100 гр / 10 л воды;
- яйца замораживаются в чиз-кейк на 30 мин. 17,2 / 10 л воды
- в воде промываются промывочной водой

5 мин проведено контроль сроков реализации, вощей и фруктов овощи заморожены в пакете на герметичных емкостях при $T^{\circ} + 21^{\circ}$, сроки реализации соблюдены.

Предложения
приобрести компрессор для заморозки овощей и фруктов.

Председатель комиссии Давыдова Е.Н.
Члены комиссии Шатунина Н.Т.

С результатами проверки ознакомлены
Шеф-повар Шатунина Н.Т. / Герасимов М.В.