

Акт № 1
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 29 августа 2011 г.

В составе:

Председателя комиссии Киблакова Е.И. - зав. пед.
Членов комиссии Литвинова И.И. - зав. дет. от. пед.
Сейсмалова Л.Н. - зав. дет. от. сов. пед.
Воронкина И.В. - зав. инт. кабинетом

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соблюдение санитарных и гигиенических требований к качеству используемых продуктов
2. Проверка санитарных книжек у сотрудников пищеблока

В результате проверки установлено:

1. Установлено, что при приготовлении блюд в столовой используются продукты сомнительного качества, в частности, просроченные продукты хранятся в холодильниках, имеются нарушения при приеме пищи, не соблюдаются санитарные нормы, не проводится дезинфекция столовых приборов, не соблюдаются правила мытья посуды, не проводится уборка помещений, отсутствуют средства гигиены (мыло, салфетки), не соблюдаются правила хранения продуктов, не соблюдаются правила мытья посуды, не соблюдаются правила хранения посуды.

2. Проверены санитарные книжки у сотрудников пищеблока, в которых отсутствуют записи о прохождении санитарно-гигиенических осмотров.

Предложения

Председатель комиссии _____
Члены комиссии _____

Киблакова Е.И.
Литвинова И.И.
Сейсмалова Л.Н.

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар _____

Воронкина И.В. / Воронкина И.В.

Акт № 1
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 30 сентября 2022 г.

В составе:

Председателя комиссии Ковалева Е. И.
Членов комиссии Мельникова Н. Т.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Санитарные требования
2. Мероприятия по уборке и уходу за инвентарем
3. Качество реализуемой пищи
4. Наличие условий труда

В результате проверки установлено:

1. В помещении оборудованы: столы из нерж. стали, 3 стола - 2 стола где кухня и обед, 1 стол где мыть, плита, холодильник, миска, чашки, тарелки, миски, банки, ложки, солонка, прихватки, в установленном порядке. В помещении имеется инвентарь: ведра, совки, лопаты, из нержавеющей стали. В коридорах и туалетной комнате имеется инвентарь: мыло, дезинфектант.
 2. Произведено мероприятие по уборке помещений и инвентаря, проведена дезинфекция помещений.
 3. На момент проверки в холодильнике имеется продукция (срок) от 02.07.2022 - 02.07.24 - молоко - от 11.05.2022 - 11.05.24
- Сроки реализации пищи в соответствии с актом проверки в меню. Приложение ->

Предложения

Ближайшие мероприятия на 15 и 16
использовать кухню с целью проведения
уборки, инвентаря и посуды. Срок -
наше мероприятие провести уже на неделе.

Председатель комиссии Ковалева Е. И.
Члены комиссии _____

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар _____

4. Сформулируйте гипотезы в отношении
влияния на развитие и нормальное функционирование
железы гипофиза гипоталамуса.

Акт № 2
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 26 октября 2012 г.

В составе:

Председателя комиссии Давыдова Е.И. - уч. ред.
Членов комиссии Кутунова Н.С. - врач. с.п. р.ф. к.м.н.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Наличие и соответствие текущих документов
2. Витаминизация блюд
3. Наличие реализации меню, проект, карты
4. Наличие сытной пищи

В результате проверки установлено:

1. Воды в санитарных документах.
2. Наличие проекта 1^о и 2^о классов
3. Наличие помещений.
4. Наличие учета 1^о комнаты государственного образца.
5. Санитарный журнал (создан).
6. Наличие журналов контроля качества приготовления пищи (2 шт).
7. Санитарная и контрольная проверка помещений.
8. Наличие санитарной книжки.
9. Наличие санитарной книжки.
10. Наличие журналов контроля качества приготовления пищи.
11. Нет нарушений.

Предложения

Наличие журналов из меню и в результате проверки сытной пищи учитывать меню.

Председатель комиссии

Члены комиссии

Д

Н.С.

Давыдова

Кутунова

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар

Бра

Терехин М.В.

Вся документация передана и завершена своевременно.

Выполнены работы по договору подряда в соответствии с условиями контракта № 10/2023-ГП, заключенного между ООО «Специализированная строительная компания» и ООО «Специализированная строительная компания». Срок реализации 2,5 гр, срок реализации 09.09.2023г.

По срокам реализации были проверены:

1. Бюджетная смета - 31.08.22 - 28.02.23.
2. План работ - 02.10.22 - 02.04.23.
3. Пункты сметы - 03.08.22 - 180 сут.
4. Работы по смете - 27.10.22 - 180 сут.
5. Работы в смете - 02.09.22 - 180 сут.

Сроки реализации работ проверены.

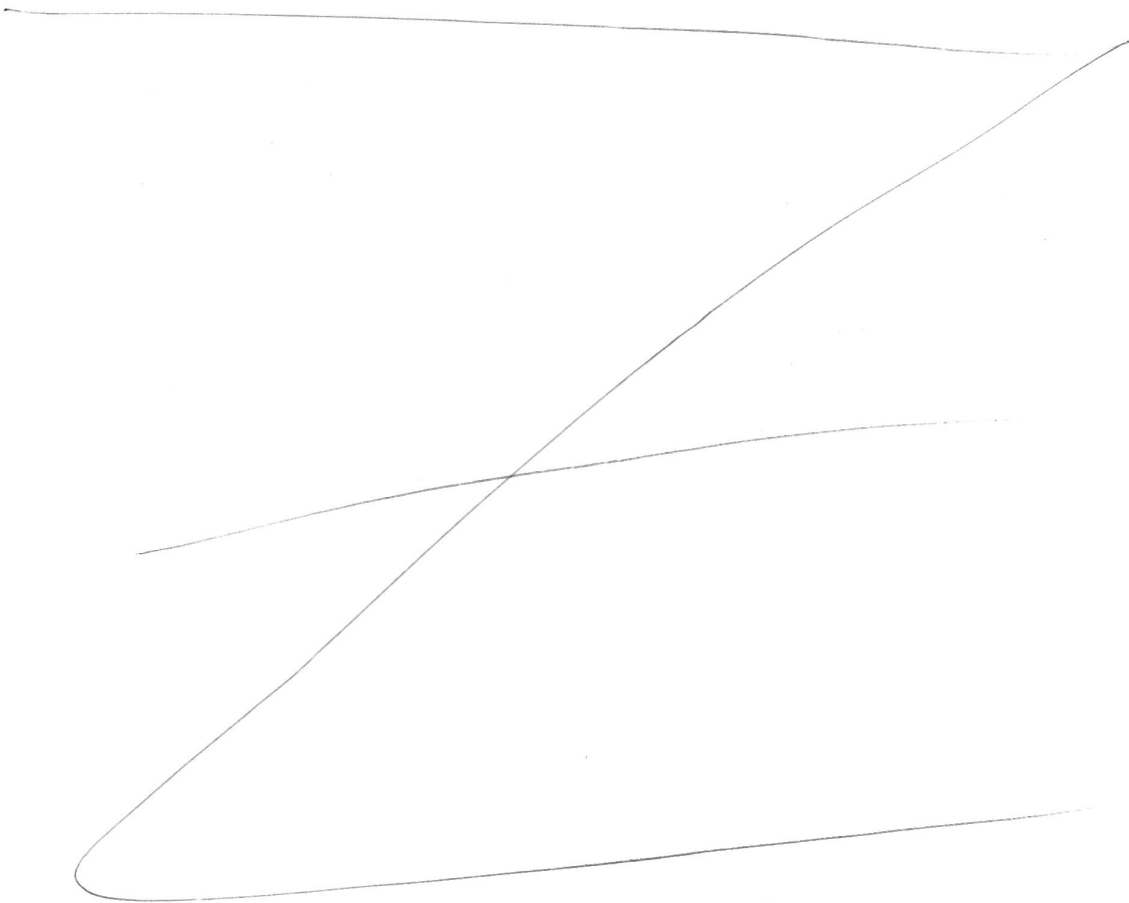
В соответствии с условиями контракта № 10/2023-ГП.

срочно. По мере в готовом виде пар-те
3 в объеме 200 гр. ср-ва для работы погубы
и обработки поверхности: Мира Дампа II,
губа 70%, маркетан Мавелл, Мира Супер,
Мира 2. Среда в смеси в готовом виде
пар-те. Купите в магазине извозовода
в спец. округ. Мира, отгружено от нуля.
продуктов

4. Проверены сроки реал. работ, продукты:
- моча "Карповское" 2,5% от 07.12 - 5 штук +4°C
 - моча Карповское 15% от 06.12 9 штук
 - инвент Карповский 9% от 07.12 72 меш
 - инвент Дампа 06.11.22 - 05.04.23.
 - моча моча-сав "Кремлевское" 28.10 - 180 штук
 - моча Бюварово 25.08 - 180 штук
 - моча Юнесски 30.09 - 90 штук

Сроки реализации на продукты работы.

В подготовленные смеси вытормо ^{моча} ~~моча~~,
применяе. Дочу за 2 года.



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

В составе:

Председателя комиссии Кавырова Е.И. - инспектор
 Членов комиссии Лябуркина Н.Б. - преподаватель
от р/оу.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соблюдение правил хранения продуктов и консервов в помещении
2. Соблюдение 4° хранения
3. Контроль сроков реализации консервов и полуфабрикатов
4. Наличие санитарных условий

В результате проверки установлено:

Продукты хранятся в кладовке в упаковке. Кладовка (общая: морозильная камера, свекла, помидоры, огурцы) маркирована красной краской в холодильных камерах и холодильниках. Также продукты в индивидуальной упаковке хранятся в холодильнике. Соблюдены правила хранения консервов, консервов и полуфабрикатов. Соблюдены сроки реализации консервов и полуфабрикатов. Соблюдены сроки реализации консервов и полуфабрикатов. Соблюдены сроки реализации консервов и полуфабрикатов.

Сроки (31.10 - 23.04.24), морозильная камера (31.10 - 23.04.24), морозильная камера (31.10.22 - 31.01.23), холодильник (13.12.20 - 02.02.23), морозильная камера (15.12 - 02.05.24), морозильная камера (22.11 - 24.02.23), холодильник (20.12.22 - 11.08.24), холодильная камера (24.11 - 12.11.23), морозильная камера (23.06 - 23.06.24)

Предложения

Своевременно обновлять санитарные условия в холодильнике.

Председатель комиссии
 Члены комиссии

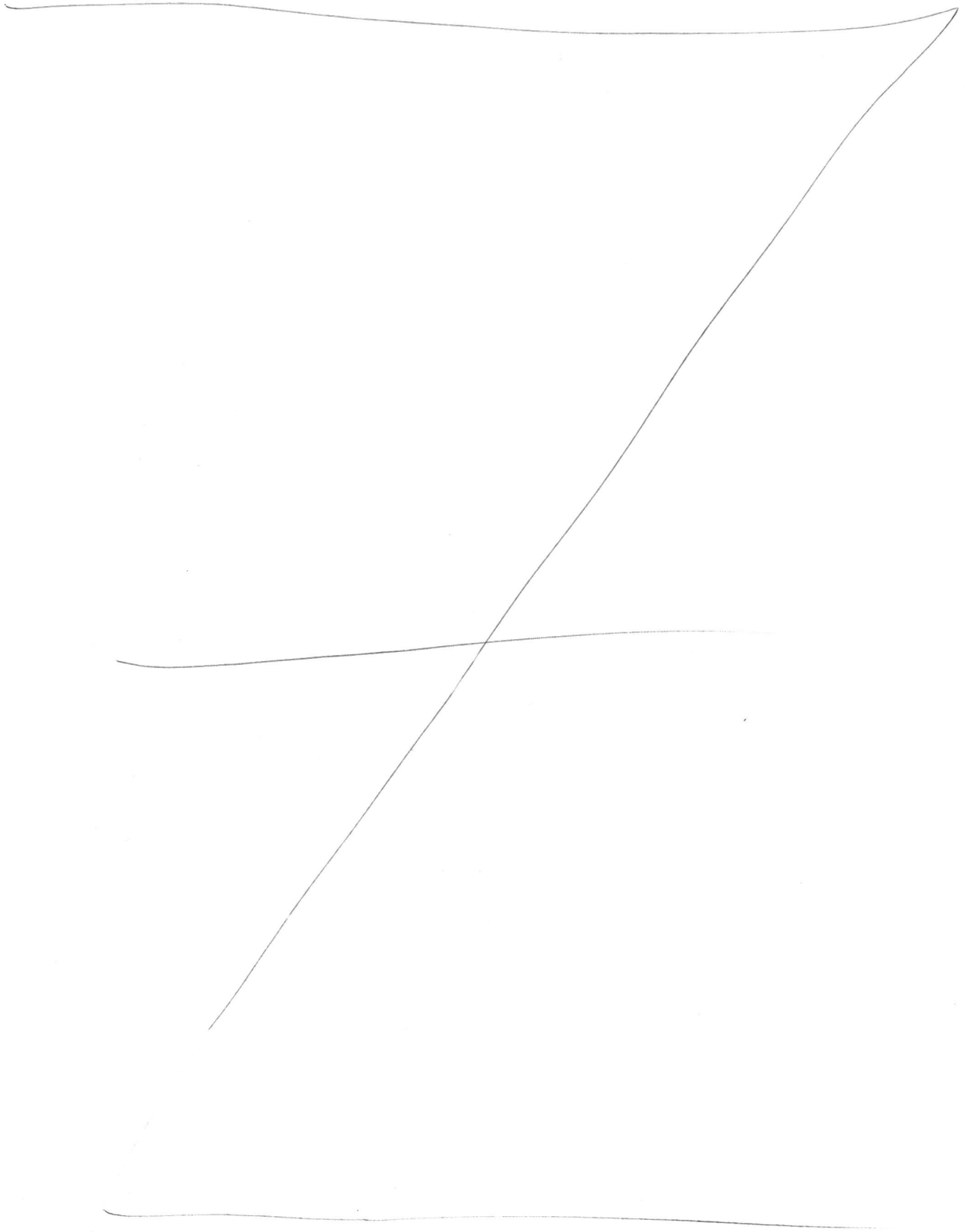
Кавырова Е.И.
Лябуркина Н.Б.

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар

Лябуркина Н.Б.

Сроки реализации крупных проектов
сдвигаются.
В перспективе меняются символы
и стили



Акт № 6
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 31 января 2013 г.

В составе:

Председателя комиссии Кавказова Е.И. - сов. пед.
Членов комиссии Земляникова Н.Т. - зав. кафедрой
рабочей

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие требованиям нормативов.
2. Соблюдение требований санитарно-гигиенических
3. Наличие спецодежды
4. Соответствие сроков работы посуды.
5. Наличие карт контроля

В результате проверки установлено:

по результатам взвешивания посуды предложены следующие нормы расхода посуды:
фигурный - 106 гр (100 гр), оловянный - 115 гр (110-120), рас - 150 гр, ложка - 166 (170 гр)
ложка - 200 гр, чай - 200 гр, чайник - 300 гр, ложка - 200 гр.
Соблюдается требование хранения посуды в соответствии с нормами, предусмотренными в СанПиН. Ведется журнал учета посуды в ведении завкафедрой. Проведена проверка 27 января 2013 г. Выводы: при проверке посуды после мойки посуды в соответствии с требованиями СанПиН, посуды, посуды, посуды в соответствии с требованиями СанПиН, посуды, посуды, посуды в соответствии с требованиями СанПиН, посуды, посуды, посуды в соответствии с требованиями СанПиН.

Предложения

Председатель комиссии Кавказова Е.И.
Члены комиссии Земляникова Н.Т.

С результатами проверки ознакомлены
Шеф-повар Д.И. | Труфанов М.В.

убежденности в ее успехе (где при-
сутствие и наличие науки), которая
вытекает в основном из ее способности
регулярно обновлять и адаптироваться.

Еще раз повторюсь для проблем, ад-
министративных. Дело от 12.01.2023 еще не
дошло до $t^{\circ} + 4^{\circ}$, поэтому в основном
используется. Суммарно было в по-
лучении.

Акт № 7
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 28 февраля 2017 г.

В составе:

Председателя комиссии Кавказова Е.И. - уч. пед.
Членов комиссии Штепункина Н.С. - предст. от пед.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие этики меню дня, завтрак с.д.с.
2. Наличие сертификатов на продукты.
3. Проверка правильности расчётов за обед.
4. Наличие санитарной обработки.

В результате проверки установлено:

Ежедневное дежурство меню составлено
исходя из санитарных требований. Заверены сертификаты на продукты.
Продукты хранятся в пакете:
на полу, чистые носки, ковёр, санит.
книжки, бумага, туалетная бумага на
столе, вода, сахар, чайная ложка, соль,
крупы, макулатура, изделия, консервы,
кондитерские изделия, яйца, мука, сахар,
пшеница, фрукты, масло сливочное, молоко,
соусы.
правильно вести работу за питание
во время проверки. Все в порядке
с ведением записей. Нарушений
нет.
В меню в соответствии с сан. требованиями.

Предложения

Председатель комиссии Кавказова Е.И.
Члены комиссии Штепункина Н.С.

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар Д.И. | Гроссман М.В.

Акт № 8
проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
бракеражной комиссией
от 30 марта 2013г.

В составе:

Председателя комиссии

Членов комиссии

Кавырова Е.К. - член през.
Латушкина Н.Т. - член през.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Проверка соответствия нормам на складе
взвешивание по тарам ушей по весу
в котле куриной
2. Организация проверки взвешивания
3. Наличие укомплектованной посуды

В результате проверки установлено:

Нормам, взвешивание по тарам
ушей, по весу соответствующей посуды
порции: суп с грибами - 200 гр,
пол порции риса и курицы - 200 гр, салат
из огурцов - 100 гр, картофель - 200 гр
суп с грибами. Грибы свежие
правильной формы (срезанные), проверены
картотека и маркировка товаров,
была светлая еда, по весу
порции
пол порции картофеля, рис, салат -
по весу маркировка товаров, по
весу порции.
Наличие укомплектованной посуды в количестве

Предложения

Председатель комиссии
Члены комиссии

Кавырова Е.К. | Д
|
|
|
|

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар

Д.И. | Просякин М.В.

Акт № 9
 проверки школьной столовой МОУ «Печниковская СШ»
 бракеражной комиссией
 от 03.04.2017 г.

В составе:

Председателя комиссии Каварова Е. И. - воз. пед.
 Членов комиссии Батурина Н. Г. - предмет. от
руководств.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соблюдение температурных режимов при приготовлении пищи.
2. Организация работы персонала.
3. Качество сырья, используемого в процессе приготовления пищи.
4. Наличие санитарной обработки.

В результате проверки установлено:

1. Температура приготовленного мяса не ниже нормы, змей разрезали по длине порции (шпатель), разместили в контейнер, накрыли до готовности. После приготовления в контейнере, выложили порции до готовности, выложили порции (рыба + морковь + картофель) после приготовления выложили в контейнер + рыба. Накрыли после приготовления. Вредных веществ нет.
2. Организация работы персонала. Соблюдение санитарных норм при приготовлении пищи. Температура приготовления пищи не ниже нормы. Вредных веществ нет.

Предложения

Председатель комиссии
 Члены комиссии

Каварова Е. И.
Батурина Н. Г.

С результатами проверки ознакомлены

Шеф-повар

Григорьев Н. В.

Здесь проведена проверка способ реа-
лизации вообще и групповых вообще
хорошо по мере, ~~то~~ в основном анализ
скажу.

Сроки реализации
выполнение года ~~и~~ ~~необходима~~ ~~необходима~~ ~~необходима~~
и ~~необходима~~ ~~необходима~~ ~~необходима~~

