

Акт №16

по проверки школьной столовой общественной комиссией по контролю за организацией и качества питания.

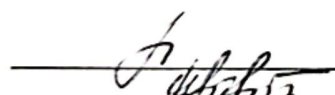
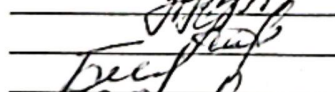
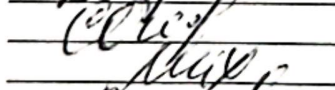
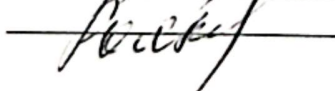



от 8.01.2026г

Повестка дня

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале имеется дневное меню, составленное на основе областного меню.
2. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, в соответствии с технологическими картами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
3. При приготовлении блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, одеты в специальную форму.
4. Суточная проба имеется, хранится в холодильнике в течение 1 суток.
5. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
6. При утилизации отходов пищи, мойке посуды нарушений не выявлено.
7. В помещениях для хранения продуктов питания нарушений нет, все условия хранения продуктов соблюдаются.
8. Проведена оценка всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Все соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал.

	Шалашун Л.А. – председателя комиссии.
	Портная И.А. – секретарь
	Губина М.Е –зам по ВР
	Балтабекова И-медработник
	Сергеева А.О... – председатель родительского комитета
	Михель В.В –зав.производством
	Рояк Н.И. – член попеч.совета

Комиссией по контролю за питанием от «15» января 2026 года:

Повестка дня

- 1 Результаты контроля за качеством продукции реализуемой в школьной столовой.
- 2 Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
- 3 Санитарно - гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания

Ход заседания

Заслушали:

Социального педагога Портную И.А., с информацией о проведении бракеража готовой пищи, выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, запах, вкус, консистенция, жёсткость. Сочность, выход блюд, температура подачи блюд)

Бракераж пищи проводится до начала отпуски приготовленной партии.

По второму и третьему вопросу слушали Балтабекову Ш.Т, медицинского работника, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Он сообщил, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.


Меню выполнено полностью, оценка приготовления хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи. которая соответствует норме. При приготовлении пищи добавки не используются.

Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов соответствуют требованиям.


Решили:


Качество поступающих продуктов питания, сроки и условия хранения продуктов и готовых блюд соответствуют требованиям, технология приготовления блюд соблюдается, холодильно-технологическое оборудование исправно.


Признать работу школьной столовой соответствующей всем требованиям.

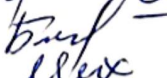
Председатель: Шалашун Л.А. 

Члены комиссии:


Портная И.А.- секретарь 

Сергеева А.О председатель род.ком 

Губина М.Е. зам.дир.по ВР 

Балтабекова Ш.Т. Медработник 

Михель В.В. зав.производством 

Рояк Н.И.- член.попеч.совета 

Комиссией по контролю за питанием от «23» января 2026 года:

Повестка дня

- 1 Результаты контроля за качеством продукции реализуемой в школьной столовой.
- 2 Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
- 3 Санитарно - гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания

Ход заседания

Заслушали:

Социального педагога Портную И.А., с информацией о проведении бракеража готовой пищи, выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, запах, вкус, консистенция, жёсткость. Сочность, выход блюд, температура подачи блюд)

Бракераж пищи проводится до начала отпуска приготовленной партии.

По второму и третьему вопросу слушали Балтабекову Ш.Т, медицинского работника, о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Он сообщил, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Меню выполнено полностью, оценка приготовления хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи. которая соответствует норме. При приготовлении пищи добавки не используются.

Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов соответствуют требованиям.

Решили:

Качество поступающих продуктов питания, сроки и условия хранения продуктов и готовых блюд соответствуют требованиям, технология приготовления блюд соблюдается, холодильно-технологическое оборудование исправно.

Признать работу школьной столовой соответствующей всем требованиям.

Председатель: Шалашун Л.А.

Члены комиссии:

Портная И.А.- секретарь

Сергеева А.О председатель род.ком

Губина М.Е. зам.дир.по ВР

Балтабекова Ш.Т. Медработник

Михель В.В. зав.производством

Рояк Н.И.- член.попеч.совета

Комиссией по контролю за питанием от «30» января 2026 года:

Повестка дня

- 1 Результаты контроля за качеством продукции реализуемой в школьной столовой.
- 2 Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.
- 3 Санитарно - гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания

Ход заседания

Заслушали:

Социального педагога Портную И.А., с информацией о проведении бракеража готовой пищи, выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, запах, вкус, консистенция, жёсткость. Сочность, выход блюд, температура подачи блюд)

Бракераж пищи проводится до начала отпуски приготовленной партии.

По второму и третьему вопросу слушали Балтабекову Ш.Т , медицинского работника , о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Он сообщил, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Меню выполнено полностью, оценка приготовления хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи. которая соответствует норме. При приготовлении пищи добавки не используются.

Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов соответствуют требованиям.

Решили:

Качество поступающих продуктов питания, сроки и условия хранения продуктов и готовых блюд соответствуют требованиям, технология приготовления блюд соблюдается, холодильно-технологическое оборудование исправно.

Признать работу школьной столовой соответствующей всем требованиям.

Председатель: Шалашун Л.А.

Члены комиссии:

Портная И.А.- секретарь

Сергеева А.О председатель род.ком

Губина М.Е. зам.дир.по ВР

Балтабекова Ш.Т. Медработник

Михель В.В. зав.производством

Рояк Н.И.- член.попеч.совета