

Акт контроля за качеством организации питания

от 14.09.2022

Нами, комиссией в составе:

Богдарева Ю.А., ответственной за питание
Барек Е.И., лаборантки, Сабгараш О.В., замедика ВР
Тринкив А.В., Карченко А.А. (рез. ответственность).

проведен контроль за качеством организации питания.

Комиссией установлено:

1. У работников пищеблока имеется (отсутствует) спецодежда.
2. Документация пищеблока ведется в соответствии с требованиями (имеются замечания к ведению документации): журнал бракеража, технологические карты, «Журнал здоровья» и др.

журналы приема продовольственного сырья,
журнал исправности технического
оборудования.


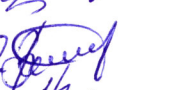



3. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждается соответствующими сопроводительными документами: ветеринарный сертификат, сертификат происхождения и др. (не имеется).
4. Рецептура приготовления блюд соблюдается (не соблюдается).
5. Температурный режим при приготовлении и отпуске блюд соблюдается (не соблюдается).
6. Привлечение обучающихся к накрытию столов допускается (не допускается).
7. Времени для принятия пищи достаточно (не достаточно).
8. В пищеблоке соблюдается чистота (не соблюдается).
9. Обучающиеся соблюдают санитарно-гигиенические требования (не соблюдают).
10. Обучающиеся проявляют навыки самообслуживания (имеются нарушения).
11. Степень удовлетворенности обучающихся питанием (высокая, средняя, низкая (по результатам опроса и в зависимости от пищи, оставленной на тарелках).

Замечания:

не выявлено

Дата 14.09.2022

Подписи

Богдарева Ю.А. 
Барек Е.И. 
Сабгараш О.В. 
Тринкив А.В. 
Карченко А.А. 

Акт контроля за качеством организации питания
от 12.10.2022

Нами, комиссией в составе:

Богданова Ю.А., Бажук Е.И., Машенко Е.Н., зам. директора УР,
Филтер О.В., зам. директора по КБ.

Машинкин И.С., Тереева В.Ю., Стародубова Т.З.
(пер. ответственность).
проведен контроль за качеством организации питания.

Комиссией установлено:

1. У работников пищеблока имеется (отсутствует) спецодежда.
2. Документация пищеблока ведется в соответствии с требованиями (имеются замечания к ведению документации): журнал бракеража, технологические карты, «Журнал здоровья» и др.

замечаний к времени нет.

3. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждается соответствующими сопроводительными документами: ветеринарный сертификат, сертификат происхождения и др. (не имеется).
4. Рецепт приготовления блюд соблюдается (не соблюдается).
5. Температурный режим при приготовлении и отпуске блюд соблюдается (не соблюдается).
6. Привлечение обучающихся к накрытию столов допускается (не допускается).
7. Времени для принятия пищи достаточно (не достаточно).
8. В пищеблоке соблюдается чистота (не соблюдается).
9. Обучающиеся соблюдает санитарно-гигиенические требования (не соблюдают). 50/50
10. Обучающиеся проявляют навыки самообслуживания (имеется нарушения).
11. Степень удовлетворенности обучающихся питанием (высокая, средняя, низкая (по результатам опроса и в зависимости от пищи, оставленной на тарелках).

Замечания:

Замечаний нет.

Рекомендации: 1. Включить в повестку родительского собрания беседу на тему: "Битание малыша и его здоровье".

Дата

12.10.2022

Подписи

Богданова Ю.А. Бажук
Бажук Е.И. Бажук
Машенко Е.Н. Машенко
Филтер О.В. Филтер
Машинкин И.С. Машинкин
Тереева В.Ю. Тереева
Стародубова Т.З. Стародубова

Акт контроля за качеством организации питания

от 15.12.2022 (Завтрак)

Нами, комиссией в составе:

Бондарева Ю.А., социальной педагог

Есенина Н.А., зав. столовой.

Нильшатумина Татьяна Николаевна, 2 в класс.

проведен контроль за качеством организации питания.

Комиссией установлено:

1. У работников пищеблока имеется (отсутствует) спецодежда.
2. Документация пищеблока ведется в соответствии с требованиями (имеются замечания к ведению документации): журнал бракеража, технологические карты, «Журнал здоровья» и др.

3. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждается соответствующими сопроводительными документами: ветеринарный сертификат, сертификат происхождения и др. (не имеется).
4. Рецепт приготовления блюд соблюдается (не соблюдается).
5. Температурный режим при приготовлении и отпуске блюд соблюдается (не соблюдается).
6. Привлечение обучающихся к накрытию столов допускается (не допускается).
7. Времени для принятия пищи достаточно (не достаточно).
8. В пищеблоке соблюдается чистота (не соблюдается).
9. Обучающиеся соблюдает санитарно-гигиенические требования (не соблюдают).
10. Обучающиеся проявляют навыки самообслуживания (имеются нарушения).
11. Степень удовлетворенности обучающихся питанием (высокая, средняя, низкая (по результатам опроса и в зависимости от пищи, оставленной на тарелках).

Замечания :

не выявлено

Дата 15.12.2022

Подписи

Бондарева Ю.А.

Есенина Н.А.

Нильшатумина Т.Н. (родитель 2 в класса) Мил-

Акт контроля за качеством организации питания

Нами, комиссией в составе:

от

15.12.2022 (подп)

родители ЧВ.

Бушкова Т.М.

Сокина И.С.

проведен контроль за качеством организации питания.

Комиссией установлено:

1. У работников пищеблока имеется (отсутствует) спецодежда.
2. Документация пищеблока ведется в соответствии с требованиями (имеются замечания к ведению документации): журнал бракеража, технологические карты, «Журнал здоровья» и др.

Документация в пищеб-
локе ведётся, качество
соответствует, рецептура
соблюдается, везде чисто.

3. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждается соответствующими сопроводительными документами: ветеринарный сертификат, сертификат происхождения и др. (не имеется).
4. Рецептура приготовления блюд соблюдается (не соблюдается).
5. Температурный режим при приготовлении и отпуске блюд соблюдается (не соблюдается).
6. Привлечение обучающихся к накрытию столов допускается (не допускается).
7. Времени для принятия пищи достаточно (не достаточно).
8. В пищеблоке соблюдается чистота (не соблюдается).
9. Обучающиеся соблюдает санитарно-гигиенические требования (не соблюдают).
10. Обучающиеся проявляют навыки самообслуживания (имеется нарушения).
11. Степень удовлетворенности обучающихся питанием (высокая, средняя, низкая (по результатам опроса и в зависимости от пищи, оставленной на тарелках).

Замечания : нет

Дата

15.12.2022 г.

Подписи

Буш
Сокин

Акт контроля за качеством организации питания

от 17.01.2023

Нами, комиссией в составе:

Бондарева Ю.А. Барен Е.И.

Мамченко Е.И.

Иурисова З.Д., Усова А.А.

проведен контроль за качеством организации питания.

Комиссией установлено:

1. У работников пищеблока имеется (отсутствует) спецодежда.
2. Документация пищеблока ведется в соответствии с требованиями (имеются замечания к ведению документации): журнал бракеража, технологические карты, «Журнал здоровья» и др.
3. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждается соответствующими сопроводительными документами: ветеринарный сертификат, сертификат происхождения и др. (не имеется).
4. Рецептура приготовления блюд соблюдается (не соблюдается).
5. Температурный режим при приготовлении и отпуске блюд соблюдается (не соблюдается)
6. Привлечение обучающихся к накрытию столов допускается (не допускается).
7. Времени для принятия пищи достаточно (не достаточно).
8. В пищеблоке соблюдается чистота (не соблюдается).
9. Обучающиеся соблюдает санитарно-гигиенические требования (не соблюдают).
10. Обучающиеся проявляют навыки самообслуживания (имеется нарушения).
11. Степень удовлетворенности обучающихся питанием (высокая, средняя, низкая (по результатам опроса и в зависимости от пищи, оставленной на тарелках).

Замечания :

нет

Дата 17.01.2023

Подписи

Бондарева Ю.А. Бонд-
Барен Е.И. Барен
Мамченко Е.И. Мамч
Иурисова З.Д. Иур
Усова А.А. Усов

Акт контроля за качеством организации питания

от 09.02.2023

Нами, комиссией в составе:

Млодченко Е.Н.

Борек Е.И.

Боссагарева Ю.А.

Рахмонова А.А., Тихончук О.В.

проведен контроль за качеством организации питания.

Комиссией установлено:

1. У работников пищеблока имеется (отсутствует) спецодежда.
2. Документация пищеблока ведется в соответствии с требованиями (имеются замечания к ведению документации): журнал бракеража, технологические карты, «Журнал здоровья» и др.
3. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждается соответствующими сопроводительными документами: ветеринарный сертификат, сертификат происхождения и др. (не имеется).
4. Рецептура приготовления блюд соблюдается (не соблюдается).
5. Температурный режим при приготовлении и отпуске блюд соблюдается (не соблюдается).
6. Привлечение обучающихся к накрытию столов допускается (не допускается).
7. Времени для принятия пищи достаточно (не достаточно).
8. В пищеблоке соблюдается чистота (не соблюдается).
9. Обучающиеся соблюдают санитарно-гигиенические требования (не соблюдают). *Частично*
10. Обучающиеся проявляют навыки самообслуживания (имеется нарушения). *Частично*
11. Степень удовлетворенности обучающихся питанием (высокая, средняя, низкая (по результатам опроса и в зависимости от пищи, оставленной на тарелках).

Замечания :

1. Не все обучающиеся прихорят в столовую моют руки.
2. Не все обучающиеся убирают за собой тарелки и стаканы.
3. Классным руководителям предельно *Дата* результативную работу по правилам поведения в столовой.

Подписи

Млодченко Е.Н.

Борек Е.И.

Боссагарева Ю.А.

Рахмонова А.А.

Тихончук О.В.

Акт контроля за качеством организации питания

от 14.03.2023

Нами, комиссией в составе:

Богарева Н.А., Бажук Е.И.

Мельнико Е.И., Сабдаров О.В.

Минина О.И.,

Тригорьева А.А.

проведен контроль за качеством организации питания.

Комиссией установлено:

1. У работников пищеблока имеется (отсутствует) спецодежда.
2. Документация пищеблока ведется в соответствии с требованиями (имеются замечания к ведению документации): журнал бракеража, технологические карты, «Журнал здоровья» и др.
3. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждается соответствующими сопроводительными документами: ветеринарный сертификат, сертификат происхождения и др. (не имеется).
4. Рецептура приготовления блюд соблюдается (не соблюдается).
5. Температурный режим при приготовлении и отпуске блюд соблюдается (не соблюдается)
6. Привлечение обучающихся к накрытию столов допускается (не допускается).
7. Времени для принятия пищи достаточно (не достаточно).
8. В пищеблоке соблюдается чистота (не соблюдается).
9. Обучающиеся соблюдает санитарно-гигиенические требования (не соблюдают).
10. Обучающиеся проявляют навыки самообслуживания (имеется нарушения).
11. Степень удовлетворенности обучающихся питанием (высокая, средняя, низкая (по результатам опроса и в зависимости от пищи, оставленной на тарелках). 50/50

Замечания :

Замечаний нет

Дата 14.03.2023

Подписи

Сабдаров О.В.
Богарева Н.А.
Бажук Е.И.
Минина О.И.
Тригорьева А.А.

Акт контроля за качеством организации питания

от 18.09.2023

Нами, комиссией в составе:

Сабараши О.В., Филтер О.В.

Бенцарева Ю.А., Барен Е.И.

Долгова О.В.

Розметова Н.А.

проведен контроль за качеством организации питания.

Комиссией установлено:

1. У работников пищеблока имеется (отсутствует) спецодежда.
2. Документация пищеблока ведется в соответствии с требованиями (имеются замечания к ведению документации): журнал бракеража, технологические карты, «Журнал здоровья» и др.
3. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждается соответствующими сопроводительными документами: ветеринарный сертификат, сертификат происхождения и др. (не имеется).
4. Рецептура приготовления блюд соблюдается (не соблюдается).
5. Температурный режим при приготовлении и отпуске блюд соблюдается (не соблюдается).
6. Привлечение обучающихся к накрытию столов допускается (не допускается).
7. Времени для принятия пищи достаточно (не достаточно).
8. В пищеблоке соблюдается чистота (не соблюдается).
9. Обучающиеся соблюдает санитарно-гигиенические требования (не соблюдают). *Не все моют руки*
10. Обучающиеся проявляют навыки самообслуживания (имеется нарушения).
11. Степень удовлетворенности обучающихся питанием (высокая, средняя, низкая (по результатам опроса и в зависимости от пищи, оставленной на тарелках).

Замечания :

Замечаний нет.

Рекомендации:

1. "Коллектив руководителей проверить пятиминутки "О профилактике санитарно-гигиенических и соблюдении санитарно-гигиенических требований".

Дата

Подписи

Сабараши О.В. Филтер О.В. Бенцарева Ю.А. Долгова О.В. Розметова Н.А. Барен Е.И.

Акт контроля за качеством организации питания
от 11.05.2023

Нами, комиссией в составе:

Сабараши О.В., Багдарица Ю.А.,
Филтер О.В., Бабен Е.И.
Муроманова А.С. - родители 8 Б класса

проведен контроль за качеством организации питания.

Комиссией установлено:

1. У работников пищеблока имеется (отсутствует) спецодежда.
2. Документация пищеблока ведется в соответствии с требованиями (имеются замечания к ведению документации): журнал бракеража, технологические карты, «Журнал здоровья» и др.
3. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждается соответствующими сопроводительными документами: ветеринарный сертификат, сертификат происхождения и др. (не имеется).
4. Рецептура приготовления блюд соблюдается (не соблюдается).
5. Температурный режим при приготовлении и отпуске блюд соблюдается (не соблюдается).
6. Привлечение обучающихся к накрытию столов допускается (не допускается).
7. Времени для принятия пищи достаточно (не достаточно).
8. В пищеблоке соблюдается чистота (не соблюдается).
9. Обучающиеся соблюдает санитарно-гигиенические требования (не соблюдают).
10. Обучающиеся проявляют навыки самообслуживания (имеется нарушения).
11. Степень удовлетворенности обучающихся питанием (высокая, средняя, низкая (по результатам опроса и в зависимости от пищи, оставленной на тарелках).

Замечания :

Замечаний нет

Дата 11.05.2023

Подписи :

Сабараши О.В.
Багдарица Ю.А.
Филтер О.В.
Бабен Е.И.
Муроманова А.С. (8Б) ОИ