

AKT

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели проверку организации питания в столовой КГУ «ОШ№25» и выявили следующее:

- санитарное состояние пищеблока соответствует нормам. по акту, проведенному 29 ноября был выставлен акт о соответствии в количестве т/с и т/п (нормы). В декабре юнаты подде были восстановлены дружественные столовой Унбуровой С.Н.
- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем: рыб - 120/100 гр., суп мясной - 200 гр., салат овощной - 80 гр., чай с молоком - 200 гр.
- ассортимент продукции рыб - 250 гр., котлеты - 100 гр., пюре картофельное - 150 гр., овощной салат - 150 гр., хлеб - 20 гр., пироги с картошкой - 80 гр., пироги с капустой - 80 гр., пироги с мясом - 80 гр., пироги с яблоками - 80 гр., пироги с творогом - 80 гр.
- результаты органолептических проб и качество продукции контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра, которая готовит продукты контролируя по картам фактически готовой продукции 4 по санитарии взятых проб.
- наличие кипяченой воды питьевой фонтан снабжен водой, дают в канистры в школах. Также фонтан ставится в специально отведенной комнате на специально промаркированные горшки, питьевой фонтан регулярно обслуживается.
- отзывы учащихся в столовой учащиеся безразлично относятся к качеству питания, требуют больше овощей; также отмечают и горячее; хорошая атмосфера тепла и домашнего уюта.

Дата проверки «3» декабря 2021 год.

Подписи председателя и членов комиссии:

А. Яковлевича Н. В. Жу
В. Яковлевича С. М. Жу
А. Яковлевича Т. Б. Жу
В. Яковлевича С. М. Жу
В. Яковлевича С. М. Жу
В. Яковлевича С. М. Жу

отверств за питанне
соу бедот
Гарбова
руководител профкома
председител на комитет
директор на училище

С актом ознакомлен(а): арендатор – Укибаева С.М.

АКТ
бракеражной комиссии по проверке организации питания
в столовой КГУ «ОШ№25»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели проверку организации питания в столовой КГУ «ОШ№25» и выявили следующее:

- санитарное состояние пищеблока соответствует нормам, пищеблок
блок оснащен специальными оборудованием: Эл. плиты, хорошемошески
рефрижераторы, стеллажи, соответствует санитарно-эпидемиологи-
ческим требованиям. Помещения содержатся в порядке и чистоте.
- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем: сметан 4%
свежие овощи - 0,60 / 0,80 гр, биточки рыбные - 0,75 / 0,85 гр, картофельные
фрие - 150 гр., хлеб - 0,40 / 0,40 гр., витаминизированный кисель - 0,40 гр
- ассортимент продукции картофельное пюре - 150 гр, отварного риса -
150 гр, котлета с картофелем - 80 гр, сметан 4% свежие овощи,
пюре картофельное - 100 гр, пирошки с капустой - 80 гр, пирошки с мясом - 80 гр,
пирошки с яблоком - 80 гр, пирошки с творогом - 80 гр.
- результаты органолептических проб и качество продукции все блюда соответствуют
представленным образцам качества и вкуса, и здоровой пище,
отвечающей к качеству приготовления, качеству ингредиентов,
достаточно разнообразны и питательны, при витаминизированном киселем, кис-
- наличие кипяченой воды питьевой фонтанной содержится, соответствует
в соответствии с требованиями СанПиН, производится с использо-
ванием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3х часов,
питьевая вода раскупается в течение всего времени нахождения уч-а в школе.
- отзывы учащихся имеют положительный характер, на всех этапах
имеются замечания санитарии, огнем уютом и т.п.; у детей
любят, персонал столовой всегда выполняет свои обязанности
улыбкой, всегда внимательны по отношению к детям.

Дата проверки «3» марта 2022 год.

Подписи председателя и членов комиссии:

Самсонова Т.С. Пред.
Алишанова Т.В.
Равилова С.Н.
Нурмаханова А.В.
Султанов С.В.
Байдалов С.А.

директор школы
инспектор
санитарный контроль
ответств. за питание
председатель орг. качества
и орг. питания

С актом ознакомлен(а): арендатор – Укибаева С.М.

АКТ
бракеражной комиссии по проверке организации питания
в столовой КГУ «ОШ№25»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели проверку организации питания в столовой КГУ «ОШ№25» и выявили следующее:

- санитарное состояние пищеблока соответствует нормам, но в этот день при проверке были обнаружены кот посуды в холодильнике приоткрыт (немытый). Техническое обслуживание в холодильнике и мойке. Инспектору столовой Укибаева С.М. рекомендовано восстановить чистоту посуды в котельной после проверки.
- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем: кашия пшеничная манная - 100 гр., бутерброд с мясом и сыром 20/10/20, чай с лимоном - 100 гр., яйцо - 1 шт.
- ассортимент продукции картофель - 100 гр., варенный гарнир (картофель и морковь тушеный) по 150 гр., хлеб - 10 гр., пироги с вареной - 80 гр., пироги с капустой - 80 гр., пироги с мясом - 80 гр., пироги с яблоком - 80 гр., пироги с творогом - 80 гр.
- результаты органолептических проб и качество продукции все блюда соответствуют установленным нормам комиссии с учетом и запаха, цвета, консистенции к качеству приготовления, качества продуктов, срок годности, разнообразия ценности: чай, каша, мясо, хлеб.
- наличие кипяченой воды питьевая вода соответствует, производится в соответствии с требованиями СанПиН, организованное использование питьевой воды при соблюдении ее качества не более 3х часов, питьевая вода поступает в течение всего дня.
- отзывы учащихся большое разнообразие меню, интересные виды подачи, салаты и фрукты, перемены, напитки, разнообразие вкусов, а также обслуживание.

Дата проверки «29» ноября 20 11 год.

Подписи председателя и членов комиссии:

Абдуллинаева А.В. - Бу
Укибаева С.М. - Дев
Абдуллинаева Т.Б. - Дев
Абдуллинаева А.З. - Дев
Абдуллинаева С.В. - Дев
Абдуллинаева Т.С. - Дев

ответствен. за питание
соц. персонал
инспектор
председатель комиссии
председатель орг. качества
директор школы

С актом ознакомлен(а): арендатор – Укибаева С.М. Укибаева С.М.

AKT

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели проверку организации питания в столовой КГУ «ОШ№25» и выявили следующее:

- санитарное состояние пищеблока соответствует нормам, по акту, проведенному 27 ноября, было выявлено замечание: не было соответствующим маркировано на фритюре. В процессе 3-го урока замечание было устранено фритюрницы, сотрудник Ушаков С.М. Маркировка на фритюре имеется.

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем: Кефир молочный (100г.), Булочка с маком 20/10г.; кека 40г., ебонно - 1шт.

- ассортимент продукции картофельные пюре - 80гр, супы - 1шт/200г
пирожки с картошкой - 80гр, пирожки с капустой - 80гр,
пирожки с мясом - 80гр, пирожки с яблоком - 80гр, пирожки
с творогом - 80гр.

- результаты органолептических проб и качество продукции все блюда соответствуют
представленным тисловым комиссиям о вкусовых и жировых, пище;
отвечают к качеству питания, качеству продуктов питания, устоявшимся
формам подачи и сервировки. Все блюда подаются в тарелках, блюда, каша

- наличие кипяченой воды питательной пищи соблюдается пробирке в соответствии с требованиями СанПиН, органов здоровья с использованием время кислотной воздух при участии бифидобактерий и др. Значит, питательная среда достаточная в результате того факторы находящиеся в среде влияют на развитие и отзывы учащихся всегда носит положительный характер, ведь здесь можно не только подобрать и физически набраться сил к поступлению на курс, но и поддерживать в стационаре обстановку с ориентированными. Всё, что можно максимально, идет в пользу и развития и здоровья ребенка.

Дата проверки « 7 » февреля 20 22 год.

Подписи председателя и членов комиссии:

Самозабвение Т.С.

Арсентьева Т.Б.

Райанов Е. Н. Дир.

Александров Ф. В. Изр

Воснове Л. Л. Дав

Борисов С. В. Про

В.А. Куде

Директор школы

Медведь

содержит много

ответов. 22. Ритмичность

председатель комиссии

Председатель Гос. комитета

Класс недетерм. схема

С актом ознакомлен(а): арендатор – Укибаева С.М.

АКТ
бракеражной комиссии по проверке организации питания
в столовой КГУ «ОШ№25»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели проверку организации питания в столовой КГУ «ОШ№25» и выявили следующее:

- санитарное состояние пищеблока соответствует нормам, пищевой блок оснащён специальными оборудованием; в помещении, холодильники, оборудованы, дезинфицированы столовые; соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Помещение содержится в чистоте и порядке.
- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем: тефтели с соусом - 75/85 г, гарнир: макароны отварные - 150 г, хлеб 20/40 г, компот из сухофруктов.
- ассортимент продукции суп картофельный - 200/250 г, котлеты с соусом - 85/90 г, рис отварной - 150 г, пирошки с картошкой - 80 г, пирошки с капустой - 80 г, пирошки с мясом - 80 г, пирошки с яблоками - 80 г, пирошки с творогом - 80 г.
- результаты органолептических проб и качество продукции качество соответствует технологии приготовления блюд, все контролируется качеством и количеством состава ингредиентов питания, все работниками вёрстки нормам, котлеты 38 питательны.
- наличие кипяченой воды питьевой, горячей, санитарное состояние воды проверяется в контрольных местах; вода чистая и без запаха - обработанная фильтром; все использовано по назначению, также имеется специально отведённое место.
- отзывы учащихся блюда имеют положительный характер. Учащиеся отмечают не только вкусную, но и горячую, обильную пищу. В меню всегда есть, овощи, фрукты, разнообразные блюда, напитки, десерты и фрукты.

Дата проверки «15» февраля 20 22 год.

Подписи председателя и членов комиссии:

Самозаева Т.С.

Алишанова Т.Б.

Забайкина Е.М.

Радикова А.В.

Воробьева Л.А.

Воробьева Л.В.

Воробьева Е.А.

директор школы

инспектор

санитарный надзор

ответств. за питание

председатель профкома

председатель рев. комитета

иной полн. совет

С актом ознакомлен(а): арендатор – Укибаева С.М.

АКТ
бракеражной комиссии по проверке организации питания
в столовой КГУ «ОШ№25»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели проверку организации питания в столовой КГУ «ОШ№25» и выявили следующее:

- санитарное состояние пищеблока соответствует нормам, но в этот день при проверке были обнаружены следующие недостатки:
не было, соответствующей маркировки на ффрсе. Провести 3-х рен. Физиктор столовой Укибаева С.Н. должна оформлять документы.

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем:

Биточки рубные - 85р, цезарь отведный - 150р, суп лапша - 200/150р, салат свекольный с сыром - 150р, кисель в-молочный.

- ассортимент продукции пирожки с картошкой - 80р, пирожки с капустой - 80р, пирожки с мясом - 80р, пирожки с творогом - 80р, пирожки с яблоком - 80р.

- результаты органолептических проб и качество продукции Контроль за качеством пищи ежедневно проводят медицинская сестра, качество готовой продукции контролируется по Журналу бракеражной готовки продукции и по напечатанной в меню стоимости проб.

- наличие кипяченой воды опытка? фонтанчик соответствует требованиям, вода горячая в красномощах тиглях, система подачи ставится в специально отведенном месте на специально маркированной крыше, выходящей из здания отключившаяся специально.

- отзывы учащихся всегда посетили поджаренный хвор-р, едоки заблаговременно издают все горячее и едят, пачкают ффрсе - можно, все по-домашнему, не только вода всегда со вкусом, ешь. Разрешают все это ффрсе, пожелания в виде стел, пакеты.

Дата проверки «27» января 2022 год.

Подписи председателя и членов комиссии:

Синицаева Т.С.
Аммиринова Т.Б.
Алишбаева С.М.
Абрахманова Ч.В.
Ворисова Л.Л.
Вурмеева С.В.
Валбаев Л.А.

директор школы
медсестра
санитарный персонал
ответств. за питание
председатель прорабана
председатель род. комитетов
член попечит. Совета

С актом ознакомлен(а): арендатор – Укибаева С.М.