

Акт

о проверке организации питания

в МАOU «Прогимназия «Созвездие»

« 14 » сентября 2022 г.

Цель проверки: Соблюдение технологий приготовления блюд. Выход готовой продукции на пищеблоке. Соблюдение температурного режима подачи блюд

С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается случайная проба от каждой партии приготовленных блюд. Проводится оценка качества приготовления пищи, иголки пищевой оценкой блюд фиксируются в бракеражном журнале.

По меню на обед было приготовлено:

Наименование блюда Салат из свежих овощей

Выход блюда в норме

Примечание: Всего вес: 2,4 кг в. Выход в норме

Наименование, масса, время приготовления Салат из свежих овощей

Наименование блюда Мясные котлеты из свинины

Выход блюда в норме

Примечание: Всего вес: 4,6 кг. Выход в норме

Наименование блюда Пюре картофельное

Выход блюда в норме

Примечание: Всего вес: 3,8 кг. Выход в норме

Наименование, масса, время приготовления Пюре картофельное

Наименование блюда Пюре картофельное

Выход блюда 150

Примечание: Всего вес: 5 кг. Выход в норме

Примечание:

Наименование блюда Суп из овощей

Выход блюда в норме

Примечание: Всего вес: 4 кг. Выход в норме

Примечание:

20	»	»	(подпись)	(ФИО)
20	»	»	(подпись)	(ФИО)
20	09	» 14	(подпись)	Величенко И. В.
20	09	» 14	(подпись)	Карпович В. И.
20	09	» 14	(подпись)	Кашушкин А.
20	09	» 14	(подпись)	Хисматович И. Х.
28	09	» 14	(подпись)	Коробков И. И.

Комиссия

Предложено: Доработать устав с учетом замечаний экспертного совета

Выводы: Уставом предусмотрено право на...

Акт

о проверке организации питания в МАОУ «Прогимназия «Созвездие»

«20» Октябрь 2024 г.

Цель проверки: Соблюдение технологий приготовления блюд. Выход готовой продукции на пищеблоке. Соблюдение температурного режима подачи блюд

С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Проводится оценка качества приготовления пищи, итоги проведенной оценки блюд фиксируются в бракеражном журнале.

По меню на обед было приготовлено:

Наименование блюда Щи свекловичные

Выход блюда 60

Примечание: Общий вес блюда: 24кг. Соль в норме

Наименование блюда Щи из свеклы консервированной

Выход блюда 115г

Примечание: Общий вес блюда: 80 кг. Сун маринованый, аромат консервированной свеклы

Наименование блюда Рис, тушеный с овощами

Выход блюда 100

Примечание: Общий вес: 40кг. Тыква замороженная, соль в норме, риса 5г, косточек. Много овощей.

Наименование блюда Картофельное пюре

Выход блюда 130

Примечание: Общий вес: 60 кг. Пюре картофельное, сметана в норме.

Наименование блюда Компот из консервированных фруктов

Выход блюда 200

Примечание: Общий вес: 10 кг. Сваренный, сладкий, ароматный компот.

Выводы: Отклоненной по всему не выявлено
все входы имеют надлежащий вид и
вид. Инженерная служба входы
соответствует.

Предложено: Продолжить обслуживание
механизмов.

Комиссия

<u>Смирнова И.С.</u> (ФИО)	<u>И.Смирн</u> (подпись)	« »	(дата)	2
<u>Морозов В.И.</u> (ФИО)	<u>В.И. Морозов</u> (подпись)	« »	(дата)	2
<u>Кучубаев С.А.</u> (ФИО)	<u>С.А. Кучубаев</u> (подпись)	« »	(дата)	2
<u>Галиева Р.А.</u> (ФИО)	<u>Р.А. Галиева</u> (подпись)	« »	(дата)	2
<u>Храмова И.С.</u> (ФИО)	<u>И.С. Храмова</u> (подпись)	« »	(дата)	2
<u>Мамуркина А.А.</u> (ФИО)	<u>А.А. Мамуркина</u> (подпись)	« »	(дата)	2
_____	_____	« »	(дата)	2

Акт

о проверке организации питания
в МАОУ «Прогимназия «Созвездие»

«18» ноября 2022 г.

Цель проверки: Соблюдение технологий приготовления блюд. Выход готовой продукции на пищеблоке. Соблюдение температурного режима подачи блюд

С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Проводится оценка качества приготовления пищи, итоги проведенной оценки блюд фиксируются в бракеражном журнале.

По меню на обед было приготовлено:

Наименование блюда Макама в сметанном соусе Выход блюда 50г

Примечание: Общий вес: 19 г.

Наименование блюда Рассольник зимовский со сметаной Выход блюда 200г

Примечание: Общий вес: 46 граммов. Суп насыщенней. Много горох вареной сметаной со сметаной соусом.

Наименование блюда Пюре из отварной говядины Выход блюда 100

Примечание: Общий вес: 38 г. Мясо хорошо прожарено, мелко, легко жуется.

Наименование блюда Рапс диетический Выход блюда 130.

Примечание: Общий вес блюда: 49,4 г.

Наименование блюда Каша из кураги и изюма Выход блюда 200

Примечание: Общий вес: 46 граммов. Каша с изюмом. Очень красивый красивый цвет.

Выводы: Измерения по всей длине нити. Все
входы исправлены, выходы. Температура
внутри бочка соответствует $+65^{\circ}\text{C}$.

Предложено: Предметам соблюдать технологию
приготовления.

Комиссия

<u>Хартамов В.Н.</u> (ФИО)	<u>кар-</u> (подпись)	« »	2021г
		(дата)	
<u>Г.С. Свиридова</u> (ФИО)	<u>Г.С.</u> (подпись)	« »	2021г
		(дата)	
<u>Мордовичев</u> (ФИО)	<u>М.</u> (подпись)	« »	2021г
		(дата)	
<u>Ахмедов А.А.</u> (ФИО)	<u>А.А.</u> (подпись)	« »	2021г
		(дата)	
<u>Мамедов А.А.</u> (ФИО)	<u>М.</u> (подпись)	« »	2021г
		(дата)	
		« »	2021г
(ФИО)	(подпись)	(дата)	
		« »	2021г
(ФИО)	(подпись)	(дата)	

Акт

о проверке организации питания
в МАОУ «Прогимназия «Созвездие»

«15» декабря 2022 г.

Цель проверки: Соблюдение технологий приготовления блюд. Выход готовой продукции на пищеблоке. Соблюдение температурного режима подачи блюд

С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Проводится оценка качества приготовления пищи, итоги проведенной оценки блюд фиксируются в бракеражном журнале.

По меню на обед было приготовлено:

Наименование блюда Салат витаминный

Выход блюда 80

Примечание: Общий вес образца: 24г. Салат артишоковый. Сладко-кислый вкус.

Наименование блюда Суп картофельный со сметаной

Выход блюда 100

Примечание: Общий вес: 80г. Макароны. Селедь в масле.

Наименование блюда Пюре картофельное

Выход блюда 100

Примечание: Общий вес: 80г. Картошка печеная. Очень хорошо прожарена.

Наименование блюда Каша гречневая с маслом

Выход блюда 100

Примечание: Общий вес: 80г. Каша рассыпчатая с маслом.

Наименование блюда _____

Выход блюда _____

Примечание: _____

Выводы: Отклонен по всей мит.

Предложено: _____

Комиссия

<u>Свердлов И.С.</u> (ФИО)	<u>И.С. Свердлов</u> (подпись)	« »	_____	2021г
<u>Леорюшинов</u> (ФИО)	<u>И.С. Леорюшинов</u> (подпись)	« »	_____	2021г
<u>Хунжубаев Ф.К.</u> (ФИО)	<u>Ф.К. Хунжубаев</u> (подпись)	« »	_____	2021г
<u>Кантелеев</u> (ФИО)	<u>И.С. Кантелеев</u> (подпись)	« »	_____	2021г
<u>Храмовников</u> (ФИО)	<u>И.С. Храмовников</u> (подпись)	« »	_____	2021г
<u>Мамукашва</u> (ФИО)	<u>И.С. Мамукашва</u> (подпись)	« »	_____	2021г
_____	_____	« »	_____	2021г

Акт

Проверки условий по организации питания в школьной столовой МАОУ «Прогимназии «Созвездие»

25.01.2023

г. Пыть-Ях

В соответствии с Приказом директора МАОУ «Прогимназия «Созвездие» от 16.08.2022г. № 384/1-од «О создании комиссии по контролю за качеством питания», приказа управления по образованию администрации г.Пыть-Ях от 30.09.2021г. ПР – 278, а также на основании нормативно-правовых актов РФ, с целью осуществления контроля организации горячего питания проверки санитарного состояния, условий хранения продуктов питания и проверки разнообразия и витаминизации питания.

Комиссия в составе

- Заместитель директора по УВР – Н.С. Свириденко
- Заместитель директора по АХЧ – И.Н. Мордвинова
- Специалист по ОТ- А.К. Кучукбаева
- Заведующий производством – И.С. Христофорова
- Фельдшер – А.А. Матушкина
- Член родительской общественности – Харламова В.Н.

Составили настоящий акт в том, что 25 января 2023 г. в 12.00 была проведена проверка помещений пищеблока в школьной столовой.

Время проверки: 12.00-12.30

В ходе проверки установлено следующее:

- 1) Для школьников на 25 января 2023 года было предложено следующее меню:
 - Винегрет овощной – 60 грамм
 - Рассольник Петербургский со сметаной – 200 грамм
 - Биточки с рисом паровые – 90 грамм
 - Пюре бобовое с картофелем – 130 грамм
 - Компот ягодный (витаминизированный аскорбиновой кислотой) – 200 мл.
 - Хлеб пшеничный – 50 грамм
 - Хлеб ржано – пшеничный – 50 грамм.
 - Состав К/Б/Ж/У: 822,50/33,55/28,32/106,60Данное меню размещено на информационном стенде в школьной столовой, так же на школьном сайте в разделе «Организация питания».
- 2) Комиссией было проведено контрольное взвешивание и дегустация. При взвешивании, отклонений в весе не обнаружено. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества соответствуют нормам, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, температура подачи соответствует.

- 3) Комиссией отмечено, что порции соответствуют возрастной категории детей, рацион соблюдается (овощи, фрукты и т.д.)
- 4) Организация питания: у входа в столовую организованы мойки и сушки для рук. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточное количество. Педагоги сопровождают свои классы.
- 5) Вся посуда, столы и варочный инвентарь промаркированы и используются в соответствии с требованиями санитарных норм. Готовая продукция находится на плите и в мармитах для раздачи готовых блюд.
- 6) Столы в зоне приема пищи чисто вымыты, используются специальные принадлежности для мытья столов, вся столовая посуда без сколов, разносы чистые, столовые приоры чистые, протертые, пол в столовой регулярно протирается с дезинфицирующим средством
- 7) Посуда проходит очистку и обработку с использованием трехсекционных моечных ванн и посудомоечной машины в соответствии с требованиями.
- 8) Документация в наличии, оформляется своевременно, подписи бракеражной комиссии присутствуют, замечаний нет.

Члены комиссии отметили, что услуги по организации школьного питания на должном уровне. Нарушений не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Член родительской общественности
 Заместитель директора по УВР
 Заместитель директора по АХЧ
 Заведующий производством
 Специалист по ОТ
 Фельдшер

В.Н. Харламова
 Н.С. Свириденко
 И.Н. Мордвинова
 И.С. Христофорова
 А.К. Кучукбаева
 А.А. Матушкина

Акт

Проверки условий по организации питания в школьной столовой МАОУ «Прогимназии «Созвездие»

г. Пыть-Ях

15.02.2023

В соответствии с Приказом директора МАОУ «Прогимназия «Созвездие» от 16.08.2022г. № 384/1-од «О создании комиссии по контролю за качеством питания», приказа управления по образованию администрации г.Пыть-Ях от 30.09.2021г. ПР – 278, а также на основании нормативно-правовых актов РФ, с целью осуществления контроля организации горячего питания проверки санитарного состояния, условий хранения продуктов питания и проверки разнообразия и витаминизации питания.

Комиссия в составе

- Заместитель директора по УВР – Н.С. Свириденко
- Заместитель директора по АХЧ – И.Н. Мордвинова
- Специалист по ОТ- А.К. Кучукбаева
- Заведующий производством – И.С. Христофорова
- Фельдшер – А.А. Матушкина
- Член родительской общественности – Пантелеева Ю.А.

Составили настоящий акт в том, что 15 февраля 2023 г. в 12.00 была проведена проверка помещений пищеблока в школьной столовой.

Время проверки: 12.00-12.30

В ходе проверки установлено следующее:

- 1) Для школьников на 15 февраля 2023 года было предложено следующее меню:
 - Икра кабачковая – 50 грамм
 - Щи из свежей капусты – 200 грамм
 - Печень, тушенная в соусе – 70/70 грамм
 - Каша гречневая рассыпчатая – 150 грамм
 - Компот из сухофруктов (витаминизированный аскорбиновой кислотой) – 200 мл.
 - Хлеб пшеничный – 50 грамм
 - Хлеб ржано – пшеничный – 50 грамм
 - Мандарин – 100 грамм
 - Состав К/Б/Ж/У: 927,60/35,56/27,74/126,00Данное меню размещено на информационном стенде в школьной столовой, так же на школьном сайте в разделе «Организация питания».
- 2) Комиссией было проведено контрольное взвешивание и дегустация. При взвешивании, отклонений в весе не обнаружено.

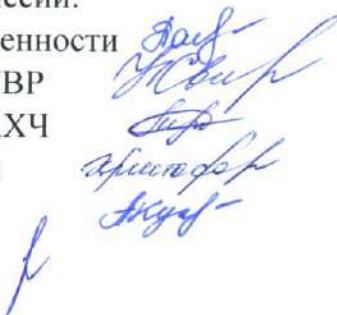
При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества соответствуют нормам, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, температура подачи соответствует.

- 3) Комиссией отмечено, что порции соответствуют возрастной категории детей, рацион соблюдается (овощи, фрукты и т.д.)
- 4) Организация питания: у входа в столовую организованы мойки и сушки для рук. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточное количество. Педагоги сопровождают свои классы.
- 5) Вся посуда, столы и варочный инвентарь промаркированы и используются в соответствии с требованиями санитарных норм. Готовая продукция находится на плите и в мармитах для раздачи готовых блюд.
- 6) Столы в зоне приема пищи чисто вымыты, используются специальные принадлежности для мытья столов, вся столовая посуда без сколов, разносы чистые, столовые приборы чистые, протертые, пол в столовой регулярно протирается с дезинфицирующим средством
- 7) Посуда проходит очистку и обработку с использованием трехсекционных моечных ванн и посудомоечной машины в соответствии с требованиями.
- 8) Документация в наличии, оформляется своевременно, подписи бракеражной комиссии присутствуют, замечаний нет.

Члены комиссии отметили, что услуги по организации школьного питания на должном уровне. Нарушений не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Член родительской общественности
Заместитель директора по УВР
Заместитель директора по АХЧ
Заведующий производством
Специалист по ОТ
Фельдшер



Ю.А. Пантелеева
Н.С. Свириденко
И.Н. Мордвинова
И.С. Христофорова
А.К. Кучукбаева
А.А. Матушкина

Акт

Проверки условий по организации питания в школьной столовой МАОУ «Прогимназии «Созвездие»

г. Пыть-Ях

10.03.2023

В соответствии с Приказом директора МАОУ «Прогимназия «Созвездие» от 16.08.2022г. № 384/1-од «О создании комиссии по контролю за качеством питания». приказа управления по образованию администрации г.Пыть-Ях от 30.09.2021г. ПР – 278, а также на основании нормативно-правовых актов РФ, с целью осуществления контроля организации горячего питания проверки санитарного состояния, условий хранения продуктов питания и проверки разнообразия и витаминизации питания.

Комиссия в составе

- Заместитель директора по УВР – Н.С. Свириденко
- Заместитель директора по АХЧ – И.Н. Мордвинова
- Специалист по ОТ- А.К. Кучукбаева
- Заведующий производством – И.С. Христофорова
- Фельдшер – А.А. Матушкина
- Член родительской общественности – Шабасова Э.Ю.

Составили настоящий акт в том, что 10 марта 2023 г. в 12.00 была проведена проверка помещений пищеблока в школьной столовой.

Время проверки: 12.00-12.30

В ходе проверки установлено следующее:

- 1) Для школьников на 10 марта 2023 года было предложено следующее меню:
 - Винегрет овощной – 60 грамм
 - Суп гороховый вегетарианский – 200 грамм
 - Плов с мясом – 200 грамм
 - Напиток из плодов шиповника – 200 мл.
 - Хлеб пшеничный – 50 грамм
 - Хлеб ржано – пшеничный – 50 грамм
 - Апельсин – 100 грамм
 - Состав К/Б/Ж/У: 918,43/32,26/23,0/126,9Данное меню размещено на информационном стенде в школьной столовой, так же на школьном сайте в разделе «Организация питания».
- 2) Комиссией было проведено контрольное взвешивание и дегустация.
 - При взвешивании, отклонений в весе не обнаружено.
 - При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества соответствуют нормам, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, температура подачи соответствует.

- 3) Комиссией отмечено, что порции соответствуют возрастной категории детей, рацион соблюдается (овощи, фрукты и т.д.)
- 4) Организация питания: у входа в столовую организованы мойки и сушилки для рук. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточное количество. Педагоги сопровождают свои классы.
- 5) Вся посуда, столы и варочный инвентарь промаркированы и используются в соответствии с требованиями санитарных норм. Готовая продукция находится на плите и в мармитах для раздачи готовых блюд.
- 6) Столы в зоне приема пищи чисто вымыты, используются специальные принадлежности для мытья столов, вся столовая посуда без сколов, разносы чистые, столовые приборы чистые, протертые, пол в столовой регулярно протирается с дезинфицирующим средством
- 7) Посуда проходит очистку и обработку с использованием трехсекционных моечных ванн и посудомоечной машины в соответствии с требованиями.
- 8) Документация в наличии, оформляется своевременно, подписи бракеражной комиссии присутствуют, замечаний нет.

Члены комиссии отметили, что услуги по организации школьного питания на должном уровне. Нарушений не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Член родительской общественности
Заместитель директора по УВР
Заместитель директора по АХЧ
Заведующий производством
Специалист по ОТ
Фельдшер



Э.Ю. Шабазова
Н.С. Свириденко
И.Н. Мордвинова
И.С. Христофорова
А.К. Кучукбаева
А.А. Матушкина

Акт

Проверки условий по организации питания в школьной столовой МАОУ «Прогимназии «Созвездие»

г. Пыть-Ях

17.04.2023

В соответствии с Приказом директора МАОУ «Прогимназия «Созвездие» от 16.08.2022г. № 384/1-од «О создании комиссии по контролю за качеством питания», приказа управления по образованию администрации г.Пыть-Ях от 30.09.2021г. ПР – 278, а также на основании нормативно-правовых актов РФ, с целью осуществления контроля организации горячего питания проверки санитарного состояния, условий хранения продуктов питания и проверки разнообразия и витаминизации питания.

Комиссия в составе

- Заместитель директора по УВР – Н.С. Свириденко
- Заместитель директора по АХЧ – И.Н. Мордвинова
- Специалист по ОТ- А.К. Кучукбаева
- Заведующий производством – И.С. Христофорова
- Фельдшер – А.А. Матушкина
- Член родительской общественности – Пантелеева Ю.А.

Составили настоящий акт в том, что 17 апреля 2023 г. в 12.00 была проведена проверка помещений пищеблока в школьной столовой.

Время проверки: 12.00-12.30

В ходе проверки установлено следующее:

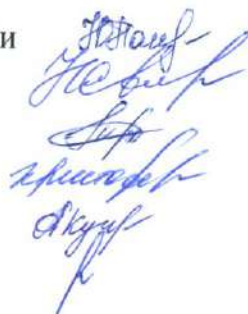
- 1) Для школьников на 17 апреля 2023 года было предложено следующее меню:
 - Икра свекольная – 60 грамм
 - Суп Харчо – 200 грамм
 - Гуляш из отварной говядины – 100 грамм
 - Каша гречневая рассыпчатая – 130 грамм
 - Компот ягодный (витаминизированный аскорбиновой кислотой) – 200 мл.
 - Хлеб пшеничный – 50 грамм
 - Хлеб ржано – пшеничный – 50 грамм.
 - Состав К/Б/Ж/У: 945,27/32,21/35,99/112,26Данное меню размещено на информационном стенде в школьной столовой, так же на школьном сайте в разделе «Организация питания».
- 2) Комиссией было проведено контрольное взвешивание и дегустация. При взвешивании, отклонений в весе не обнаружено. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества соответствуют нормам, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, температура подачи соответствует.

- 3) Комиссией отмечено, что порции соответствуют возрастной категории детей, рацион соблюдается (овощи, фрукты и т.д.)
- 4) Организация питания: у входа в столовую организованы мойки и сушилки для рук. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточное количество. Педагоги сопровождают свои классы.
- 5) Вся посуда, столы и варочный инвентарь промаркированы и используются в соответствии с требованиями санитарных норм. Готовая продукция находится на плите и в мармитах для раздачи готовых блюд.
- 6) Столы в зоне приема пищи чисто вымыты, используются специальные принадлежности для мытья столов, вся столовая посуда без сколов, разносы чистые, столовые приборы чистые, протерты, пол в столовой регулярно протирается с дезинфицирующим средством
- 7) Посуда проходит очистку и обработку с использованием трехсекционных моечных ванн и посудомоечной машины в соответствии с требованиями.
- 8) Документация в наличии, оформляется своевременно, подписи бракеражной комиссии присутствуют, замечаний нет.

Члены комиссии отметили, что услуги по организации школьного питания на должном уровне. Нарушений не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Член родительской общественности
Заместитель директора по УВР
Заместитель директора по АХЧ
Заведующий производством
Специалист по ОТ
Фельдшер



Ю.А. Пантелеева
Н.С. Свириденко
И.Н. Мордвинова
И.С. Христофорова
А.К. Кучукбаева
А.А. Матушкина

Акт

Проверки условий по организации питания в школьной столовой МАОУ «Прогимназии «Созвездие»

г. Пыть-Ях

05.05.2023

В соответствии с Приказом директора МАОУ «Прогимназия «Созвездие» от 16.08.2022г. № 384/1-од «О создании комиссии по контролю за качеством питания», приказа управления по образованию администрации г.Пыть-Ях от 30.09.2021г. ПР – 278, а также на основании нормативно-правовых актов РФ, с целью осуществления контроля организации горячего питания проверки санитарного состояния, условий хранения продуктов питания и проверки разнообразия и витаминизации питания.

Комиссия в составе

- Заместитель директора по УВР – Н.С. Свириденко
- Заместитель директора по АХЧ – И.Н. Мордвинова
- Специалист по ОТ- А.К. Кучукбаева
- Заведующий производством – И.С. Христофорова
- Фельдшер – А.А. Матушкина
- Член родительской общественности – Харламова В.Н.

Составили настоящий акт в том, что 05 мая 2023 г. в 12.00 была проведена проверка помещений пищеблока в школьной столовой.

Время проверки: 12.00-12.30

В ходе проверки установлено следующее:

- 1) Для школьников на 05 мая 2023 года было предложено следующее меню:
Салат витаминный 1 вариант – 60 грамм
Суп Шахтерский с мясом со сметаной – 200 грамм
Жаркое по-домашнему – 200 грамм
Компот из кураги (витаминизированный аскорбиновой кислотой) – 200 мл.
Хлеб пшеничный – 50 грамм
Хлеб ржано – пшеничный – 50 грамм.
Состав К/Б/Ж/У: 793,60/33,3/30,2/94,43
Данное меню размещено на информационном стенде в школьной столовой, так же на школьном сайте в разделе «Организация питания».
- 2) Комиссией было проведено контрольное взвешивание и дегустация.
При взвешивании, отклонений в весе не обнаружено.
При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества соответствуют нормам, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, температура подачи соответствует.
- 3) Комиссией отмечено, что порции соответствуют возрастной категории детей, рацион соблюдается (овощи, фрукты и т.д.)

- 4) Организация питания: у входа в столовую организованы мойки и сушки для рук. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточное количество. Педагоги сопровождают свои классы.
- 5) Вся посуда, столы и варочный инвентарь промаркированы и используются в соответствии с требованиями санитарных норм. Готовая продукция находится на плите и в мармитах для раздачи готовых блюд.
- 6) Столы в зоне приема пищи чисто вымыты, используются специальные принадлежности для мытья столов, вся столовая посуда без сколов, разносы чистые, столовые приборы чистые, протертые, пол в столовой регулярно протирается с дезинфицирующим средством
- 7) Посуда проходит очистку и обработку с использованием трехсекционных моечных ванн и посудомоечной машины в соответствии с требованиями.
- 8) Документация в наличии, оформляется своевременно, подписи бракеражной комиссии присутствуют, замечаний нет.

Члены комиссии отметили, что услуги по организации школьного питания на должном уровне. Нарушений не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Член родительской общественности
Заместитель директора по УВР
Заместитель директора по АХЧ
Заведующий производством
Специалист по ОТ
Фельдшер



В.Н. Харламова
Н.С. Свириденко
И.Н. Мордвинова
И.С. Христофорова
А.К. Кучукбаева
А.А. Матушкина