АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией

по питанию учащихся

От 29.09.2023 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.

2. Контроль за полнотой вложения продуктов.

3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Джафарова И.А. - учитель начальных кл. – председателя комиссии.

Асварова Р. - председателя родительского комитета.

Асалиев Д.М.- Зав столовой – член комиссии.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 01.09. 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.

Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель _____Асланов А.А.

Члены комиссии _____Амрахова Д.Н.

_____Сефимирзоева Х.Ш.

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией

по питанию учащихся

От 27.10.2023 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.

2. Контроль за полнотой вложения продуктов.

3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Абасова С.А.. - учитель начальных кл. – председателя комиссии.

Асварова Р. - председателя родительского комитета.

Асалиев Д.М.- Зав столовой – член комиссии.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 01.09. 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.

Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель _____Асланов А.А

Члены комиссии _____Амрахова Д.Н.

_____Сефимирзоева Х.Ш.

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией

по питанию учащихся

От 28.11.2023 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.

2. Контроль за полнотой вложения продуктов.

3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Рамазанова А.Р. - учитель начальных кл. – председателя комиссии.

Асварова Р. - председателя родительского комитета.

Асалиев Д.М.- Зав столовой – член комиссии.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 01.09. 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.

Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель _____Асланов А.А

Члены комиссии _____Амрахова Д.Н.

_____Сефимирзоева Х.Ш.

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией

по питанию учащихся

От 28.12.2023 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.

2. Контроль за полнотой вложения продуктов.

3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Халилова Л.К. - учитель начальных кл. – председателя комиссии.

Асварова Р. - председателя родительского комитета.

Асалиев Д.М.- Зав столовой – член комиссии.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 01.09. 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.

Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель _____Асланов А.А

Члены комиссии _____Амрахова Д.Н.

_____Ибрагимова Л.А.

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией

по питанию учащихся

От 29.01.2024 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.

2. Контроль за полнотой вложения продуктов.

3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Мустафаева Э.Б. - учитель начальных кл. – председателя комиссии.

Асварова Р. - председателя родительского комитета.

Асалиев Д.М.- Зав столовой – член комиссии.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 01.09. 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.

Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель _____Асланов А.А

Члены комиссии _____Амрахова Д.Н.

_____Сефимирзоева Х.Ш.

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией

по питанию учащихся

От 20.02.2024 г.

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.

2. Контроль за полнотой вложения продуктов.

3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Джафарова С.Р.. - учитель начальных кл. – председателя комиссии.

Асварова Р. - председателя родительского комитета.

Асалиев Д.М.- Зав столовой – член комиссии.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 01.09. 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.

Выводы и предложения:

Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель _____Асланов А.А

Члены комиссии _____Амрахова Д.Н.

_____Сефимирзоева Х.Ш.