

АКТ
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
от 19.12.2024 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.

Комиссия в составе:

Макаренковой С.А., ответственного за питание – председателя комиссии.

Никоновой И.В. - представителя родительского комитета.

Корнеевой С.Б. – школьный врач , член комиссии.

Хоцкая Е.Ф. – социальный педагог, член комиссии.

составила настоящий акт о том, что 19 декабря 2024 года была проведена проверка работы столовой лицея, качество блюд готовой пищи и обслуживание в столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Что объем выданного блюда соответствует нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При раздаче блюд персонал пользуется 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. Процент отходов составляет 15 %.
5. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность, нарушений не выявлено
6. Проверили внешний вид работников пищеблока, внешний вид соответствует требованиям
8. Ведется бракеражный журнал готовой продукции, нарушений не выявлено.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент буфетной продукции.

Выводы и предложения:

Организация питания в лицее соответствует нормативным требованиям

Члены комиссии:

.....С.А.Макаренкова
.....И.В.Никонова
.....С.Б.Корнеева
.....Е.Ф. Хоцкая

АКТ
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
от 24.01.2025 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.

Комиссия в составе:

Макаренковой С.А., ответственного за питание – председателя комиссии.

Никоновой И.В. - представителя родительского комитета.

Корнеевой С.Б. – школьного врача, члена комиссии.

Хоцкой Е.Ф. – социального педагога, члена комиссии.

составила настоящий акт о том, что 24 января 2025 года была проведена проверка работы столовой лицея, качество блюд готовой пищи и обслуживание в столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Что объем выданного блюда соответствует нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При раздаче блюд персонал пользуется 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. Процент отходов составляет 18 %.
5. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность, нарушений не выявлено
6. Проверили внешний вид работников пищеблока, внешний вид соответствует требованиям
8. Ведется бракеражный журнал готовой продукции, нарушений не выявлено.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент буфетной продукции.

Выводы и предложения:

Организация питания в лицее соответствует нормативным требованиям

Члены комиссии:

.....С.А.Макаренкова
.....И.В.Никонова
.....С.Б.Корнеева
.....Е.Ф. Хоцкая

АКТ
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
от 20.11.2024 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.

Комиссия в составе:

Макаренковой С.А., ответственного за питание – председателя комиссии.

Никоновой И.В. - представителя родительского комитета.

Корнеевой С.Б. – школьный врач, член комиссии.

Хоцкая Е.Ф. – социальный педагог, член комиссии.

составила настоящий акт о том, что 20 ноября 2024 года была проведена проверка работы столовой лицея, качество блюд готовой пищи и обслуживание в столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Что объем выданного блюда соответствует нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При раздаче блюд персонал пользуется 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. Процент отходов составляет 20 %.
5. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность, нарушений не выявлено
6. Проверили внешний вид работников пищеблока, внешний вид соответствует требованиям
8. Ведется бракеражный журнал готовой продукции, нарушений не выявлено.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент буфетной продукции.

Выводы и предложения:

Организация питания в лицее соответствует нормативным требованиям

Члены комиссии:

..... С.А.Макаренкова
..... И.В.Никонова
..... С.Б.Корнеева
..... Е.Ф. Хоцкая

АКТ
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
от 22.10.2024 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.

Комиссия в составе:

Макаренковой С.А., ответственного за питание – председателя комиссии.

Никоновой И.В. - представителя родительского комитета.

Корнеевой С.Б. – школьный врач , член комиссии.

Хоцкая Е.Ф. – социальный педагог, член комиссии.

составила настоящий акт о том, что 22 октября 2024 года была проведена проверка работы столовой лицея, качество блюд готовой пищи и обслуживание в столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Что объем выданного блюда соответствует нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При раздаче блюд персонал пользуется 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. Процент отходов составляет 20 %.
5. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность, нарушений не выявлено
6. Проверили внешний вид работников пищеблока, внешний вид соответствует требованиям
8. Ведется бракеражный журнал готовой продукции, нарушений не выявлено.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент буфетной продукции.

Выводы и предложения:

Организация питания в лицее соответствует нормативным требованиям

Члены комиссии:

.....С.А.Макаренкова
.....И.В.Никонова
.....С.Б.Корнеева
.....Е.Ф. Хоцкая

АКТ
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
от 26.09.2024г

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.

Комиссия в составе:

Макаренкова С.А., ответственный за питание – председателя комиссии.

Никоновой И.В.. - представителя родительского комитета.

Корнеева С.Б.. – медицинская сестра, член комиссии.

Хоцкая Е.Ф. – социальный педагог, член комиссии.

составила настоящий акт о том, что 26 сентября 2024 года была проведена проверка работы столовой лицея, качество блюд готовой пищи и обслуживание в столовой.

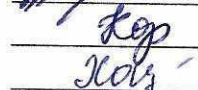
В ходе проверки выявлено:

1. Что объем выданного блюда соответствует нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При раздаче блюд персонал пользуется 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. Процент отходов составляет 20 %.
5. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность, нарушений не выявлено
6. Проверили внешний вид работников пищеблока, внешний вид соответствует требованиям
8. Ведется бракеражный журнал готовой продукции, нарушений не выявлено.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент буфетной продукции.

Выводы и предложения:

Организация питания в лицее соответствует нормативным требованиям

Члены комиссии:

	С.А.Макаренкова
	И.В.Никонова
	С.Б.Корнеева
	Е.Ф. Хоцкая

АКТ
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
от 14.03.2025 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.

Комиссия в составе:

Макаренковой С.А., ответственного за питание – председателя комиссии.
Никоновой И.В. - представителя родительского комитета.
Корнеевой С.Б. – школьного врача, члена комиссии.
Хощкой Е.Ф. – социального педагога, члена комиссии.
составила настоящий акт о том, что 14 марта 2025 года была проведена проверка работы столовой лицея, качество блюд готовой пищи и обслуживание в столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Что объем выданного блюда соответствует нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При раздаче блюд персонал пользуется 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. Процент отходов составляет менее 10 %.
5. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность, нарушений не выявлено
6. Проверили внешний вид работников пищеблока, внешний вид соответствует требованиям
8. Ведется бракеражный журнал готовой продукции, нарушений не выявлено.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент буфетной продукции.

Выводы и предложения:

Организация питания в лицее соответствует нормативным требованиям

Члены комиссии:

.....С.А.Макаренкова
.....И.В.Никонова
.....С.Б.Корнеева
.....Е.Ф. Хощкая

АКТ
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
от 20.02.2025 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.

Комиссия в составе:

Макаренковой С.А., ответственного за питание – председателя комиссии.

Никоновой И.В. - представителя родительского комитета.

Корнеевой С.Б. – школьного врача, члена комиссии.

Хоцкой Е.Ф. – социального педагога, члена комиссии.

составила настоящий акт о том, что 20 февраля 2025года была проведена проверка работы столовой лицея, качество блюд готовой пищи и обслуживание в столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Что объем выданного блюда соответствует нормам, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При раздаче блюд персонал пользуется 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. Процент отходов составляет менее 20 %.
5. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность, нарушений не выявлено
6. Проверили внешний вид работников пищеблока, внешний вид соответствует требованиям
8. Ведется бракеражный журнал готовой продукции, нарушений не выявлено.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент буфетной продукции.

Выводы и предложения:

Организация питания в лицее соответствует нормативным требованиям

Члены комиссии:

.....С.А.Макаренкова
.....И.В.Никонова
.....С.Б.Корнеева
.....Е.Ф. Хоцкая