

- Контрольное взвешивание продукции, целостность посуды
- В результате осмотра установлено следующее:
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
 - Нарушений в зале столовой не выявлено.
 - Чистота и целостность посуды и столовых приборов соответствуют
 - Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1	Суп из овощей	200гр	200гр	-
2	Хлеб	60гр	60гр	-
3	чай	200гр	200гр	-
4				

Качество питания: Все едим, имеется суточный проба имеется, имеется враспечатанный журнал, порции соответствуют

Замечания и рекомендации по

проверке: Замечаний нет. Рекомендовано добавить в ежедневное меню ассортимент молочных продуктов и свежих овощей и фруктов

Члены комиссии:

Александрова М.П. *Секр*
 Душарбаева Б.А. *Завед*
 Макеева И.Б. *Массу*
 Амильдинова Л.Н. *Бух*

Кулиев А.В. *Гумен*
 Садырова Т.С. *Завед*
 Мухоморова А.Ш. *Массу*

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
КГУ Шакатская СОШ Павлодарского района

(наименование организации)

Дата проверки: 18.10.21

Время проверки 11.00.

Состав комиссии:

Ескендирова У.Б.

Жауынбаева Б.А.

Маманова Н.Б.

Цулей Р.В.

Исмаилова А.М.

Тадурова Ж.С.

Ахмеджанова Л.Н.

Цель:

Определить качество блюд на соответствие предъявляемым требованиям, соответствия порций всовой нормы.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Меню соответствует примерно меню
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям
- Пищевые продукты сопровождаются сертификатами

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1	<u>Суп варениковый</u>	<u>200гр</u>	<u>200гр</u>	<u>-</u>
2	<u>Салат морковный</u>	<u>60гр</u>	<u>60гр</u>	<u>-</u>
3	<u>Хлеб чай</u>	<u>50гр / 200гр</u>	<u>50гр / 200гр</u>	<u>-</u>
4	<u>Мед.</u>	<u>10гр</u>	<u>10гр</u>	<u>-</u>

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима - соблюдается
- Качество питания - всем все
- Суточная проба имеется

Замечания и рекомендации по

проверке: Замечаний нет. Рекомендовано расширить ассортимент молочной продукции

Члены комиссии:

Ескендирова У.Б. Ескенд.
Маманова Н.Б. Маман.
Исмаилова А.М. Исма.
Ахмеджанова Л.Н. Ахмед.

Жауынбаева Б.А. Жау.
Цулей Р.В. Цулей
Тадурова Ж.С. Тадур.

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока
 Нарушений на пищеблоке не выявлено
 Чистота и целостность посуды
 Меню соответствует примерному меню.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1	Мясо тушеное (говядина)	80гр	80гр	-
2	Макароны отварные	100гр	100гр	-
3	Салат морковный	60гр	60гр	-
4	сок хлеб	200гр 20гр	200гр 20гр	-

Порции соответствуют, имеется бракеражный журнал.

Замечания и рекомендации по

проверке: Замечаний нет. Рекомендуется организовать просветительную работу в детском саду о важности и здоровой пище, правильном личной гигиене

Члены комиссии:

Александрова Г.П. Ескаф
Ахметбаева Б.А. Даур
Мамбетова И.Б. Мамбет
Гулин Р.Д. Гулин

Шекеева А.Ш. Шекеев
Заурова Т.С. Заур
Аильдинова А.Н. Айыл

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
КТУ Шакетская СОШ Давлдарского района

УТВЕРЖДЕНО: _____

Дата проверки: 22.06.17

Время проверки: 11:15

Состав комиссии:

Алигулова Р.Р. Ибрагимова Р.С.
Алигулова Р.Р. Алигулова Р.С.
Алигулова Р.Р. Алигулова Р.С.

Цель:

Проверить соблюдение санитарно-гигиенических требований к условиям питания в школьной столовой.

В результате осмотра установлено следующее:

Воздух в столовой чистый, температура воздуха соответствует требованиям.
Водопроводная вода соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.
Водосточная система соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.
Вентиляция соответствует требованиям.
На территории столовой отсутствуют животные.
Уборка территории осуществляется регулярно.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
-----	--------------------	-----------------	------------------------	------------------------------

1	салат "Трапезное"	90 гр	90 гр	-
2	картофель запеченый	180 гр	180 гр	-
3	котлет картофельных	40 гр	40 гр	-
4	суп куриный	220 гр	220 гр	-

В процессе проверки нарушений санитарно-гигиенических требований не выявлено.

Замечания и рекомендации по

проверке: Воздух в столовой чистый, температура воздуха соответствует требованиям.

Водопроводная вода соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

Члены комиссии:

<u>Алигулова Р.Р.</u>	<u>Ибрагимова Р.С.</u>
<u>Алигулова Р.Р.</u>	<u>Ибрагимова Р.С.</u>
<u>Алигулова Р.Р.</u>	<u>Ибрагимова Р.С.</u>

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
КГУ Шакатская СОШ Павлодарского района

(наименование организации)

Дата проверки: 06.12.21.

Время проверки

Состав комиссии:

Ексендирова У.П.

Мауленбаева Б.А.

Макемова Н.Б.

Цуриш Р.В.

Исхакова А.Ш.

Гадурова Т.С.

Абильдинова А.Н.

Цель:

проверить качество питания, определить соответствие меню
предъявленным требованиям, контроль выполнения

В результате осмотра установлено следующее:

- Технологическое состояние оборудования исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Меню соответствует примерному меню
- Вкусовое качество блюд соответствует предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1	Мясо тушенное	90 гр	90 гр	
2	Макаронная отварная	130 гр	130 гр	
3	Салат морковный сок	80 гр 200 гр	80 гр 200 гр	
4	Хлеб	35 гр	35 гр	

Порции соответствуют. Ветти все сыры, имеются
суточные пробы

Замечания и рекомендации по

проверке: Замечаний нет. Рекомендовано расширить ассортимент
и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов

Члены комиссии:

Ексендирова У.П.

Ексенд

Исхакова А.Ш.

Исха

Макемова Н.Б.

Макем

Абильдинова А.Н.

Абиль

Мауленбаева Б.А.

Маулен

Цуриш Р.В.

Цуриш

Гадурова Т.С.

Гадур

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
КГУ Шакатская СОШ Павлодарского района

(наименование организации)

Дата проверки: 06.09.21

Время проверки 10.00

Состав комиссии:

Ескиндирова У.Л.
Дауытбаева Б.А.
Макенова И.Б.
Цулей Р.В.

Искакова А.Ш.
Гаурурова Т.С.
Абильдина А.Ж.

Цель:

Проверка состояния пищеблока, контрольного взвешивание
блюд, и

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- технологическое и холодильное оборудование исправно
- санитарное состояние пищеблока и санитарные нормы соблюдены
- меню соответствует примерному меню
- чистота и целостность столовых приборов соответствует.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1	<u>Суп из овощей</u>	<u>200гр.</u>	<u>200гр</u>	-
2	<u>Салат морсавный</u>	<u>60гр</u>	<u>60гр</u>	-
3	<u>Чай</u>	<u>50гр</u>	<u>50гр</u>	-
4	<u>Мед</u>	<u>200гр</u>	<u>200гр</u>	-
		<u>10гр</u>	<u>10гр</u>	-

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню. Соблюдение температурного режима соблюдается. Бракератенги журналы готовой продукции имеются. Классные рух-м сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по

проверке: Замечаний нет. Рекомендовано обновить столы
приборы

Члены комиссии:

Ескиндирова У.Л. Еск
Дауытбаева Б.А. Даб
Макенова И.Б. Мак
Цулей Р.В. Цул

Искакова А.Ш. Ис
Гаурурова Т.С. Гаур
Абильдина А.Ж. Аб

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
КГУ Шахтаскыя СОШ Папюндарского района

(подпись)

Дата проверки: 24.01.2021

Время проверки: 10.00

Состав комиссии:

Ичкидирьяев У.И.

Рахматбаев Б.А.

Мамытова А.Б.

Цырен Р.В.

Ичкисова Д.И.

Ясирова Т.С.

Жылдызбекова Д.И.

Цель:

Проверить соответствие нормативных требований санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, комплектации оборудования столовой КГУ.
В результате осмотра установлено следующее:
- соответствие и соответствие оборудованию
- соответствие в отношении чистоты и санитарии пищеблока
- наличие в пищеблоке (включая кухню) дезинфекционных средств
- наличие в пищеблоке (включая кухню) средств личной гигиены
- наличие в пищеблоке (включая кухню) средств личной гигиены
- наличие в пищеблоке (включая кухню) средств личной гигиены
- наличие в пищеблоке (включая кухню) средств личной гигиены

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1	Курорт отапарыт с соусом.	90 гр	90 гр	-
2	Суп пюре картофельный	170 гр	170 гр	-
3	Халва	35 гр	35 гр	-
4	Булдо-е. Булдо.	200 гр 200 гр	200 гр 200 гр	- -

Всего взвешиваний: 4 порций, 4 порций. Выход соответствует нормативам.

Замечания и рекомендации по проверке:

Всего замечаний: 1 шт. Рекомендация: обеспечить чистоту и санитарию в пищеблоке (включая кухню) и наличие средств личной гигиены в пищеблоке (включая кухню).

Члены комиссии:

Ичкидирьяев У.И. 2021
Рахматбаев Б.А. 2021
Мамытова А.Б. 2021
Цырен Р.В. 2021
Ичкисова Д.И. 2021
Ясирова Т.С. 2021
Жылдызбекова Д.И. 2021

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
КТУ Шахтская СОШ Павлодарского района

(наименование организации)

Дата проверки: 02.12.11.
Время проверки 10.00.

Состав комиссии:
Сухоминина Г.И. Ковалева Т.С.
Медв. Р.В. Морозова Н.Б.
Александрова Р.И. Бугаева Э.
Витвицкая Л.И.

Цель:
Проверить соответствие условий проведения работ в
кабинете кухни, системы и соответствие посуды
в результате осмотра установлено следующее:
кастрюли в зоне мойки не высушены
меню соответствует санитарному учету
межкомнатные двери закрыты
на продуктах нет насекомых
система и соответствие посуды санитарным нормам.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№п/п	Наименование блюда	Выход меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1	Рыба тушеная	50 гр	50 гр	-
2	картофельное пюре	180 гр	180 гр	-
3	ягодный желе	50 гр	40 гр	-
4	кисель	50 гр	50 гр	-

Найдены нарушения: нарушение нормативов взвешивания
продукции, нарушение нормативов взвешивания

Замечания и рекомендации по
проверке: выполнить нормативы взвешивания
и следить за качеством

Члены комиссии:

Белозерова А.Т. Соц Ковалева Т.С.
Медв. Р.В. Ф.С. Морозова Н.Б.
Александрова Р.И. Соц Бугаева Э.
Витвицкая Л.И. Ф.С. Бугаева Э.

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
КГУ Шакатская СОШ Пангодарского района

(наименование организации)

Дата проверки: 14.03

Время проверки: 10.00

Состав комиссии:

Секретарь ГА

Пашкина Е.И.

Шадкина И.Б.

Захарова Т.С.

Заведующий Д

Шадкина Д.К.

Маслова Д.И.

Цель:

Проверить соблюдение установленных нормативов питания по плану питания
детскими учреждениями, контролировать в дальнейшем работу по
В результате осмотра установлено следующее:

- соблюдение и не соблюдение сроков хранения продуктов питания
- соблюдение вид, срок срока годности
- наличие в ряде товаров не надлежащая упаковка
- качество сырья, вид сырья, маркировка
- на продукты имеют сертификаты качества

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании (гр)
1	Морков. салат	100 гр	100 гр	-
2	Улит.	35 гр	35 гр	-
3	Кефир	100 гр	100 гр	-
4				

Всего в соответствии с нормами питания выданы продукты.
Контроль качества осуществляют члены и родители.

Замечания и рекомендации по

проверке: выявлены нет. рекомендации выявлены
оценки в порядке

Члены комиссии:

Секретарь ГА Евф.
Пашкина И.Б. Маш.
Шадкина И.И. Шад.
Захарова Т.С. Зах.

Заведующий Т.Н. Зах.
Шадкина Д.К. Маш.
Маслова Д.И. Мас.