



Утверждаю
 Директор МБОУ «Средняя школа №7»
 Шаулина О.В.

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
 МБОУ «Средняя школа №7»

от 16.09.2022г.

Комиссия в составе
Слесарьков Л.В. - ответственный по меню
Израилова О.Н. - председатель комиссии
Шербалова С.Р. - член комиссии
Мухоморова Ю.А. - председатель родительской

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции уд
3. Санитарное состояние пищеблока _____
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приема пищи учащихся организованная
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Состояние помещений пищеблока уд
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств _____

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
2. Сроки реализации поступившей продукции _____
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам _____
4. Наличие меню (есть, нет) есть
 .Наличие журналов
 • Бракеражный
 • Гнойных заболеваний
 • Температурный режим в холодильниках.
 Технологическая карта на блюдо есть
 Наличие сертификатов на продукты есть
 Запрещенные изделия, продукты нет

Утверждаю
Директор МБОУ «Средняя школа №7»
Шаулина О.В.



АКТ № 2
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «Средняя школа №7»

от 20.10.2022

Комиссия в составе

Тетрагидная О.Н. - председатель комиссии
Шербанова С.В. - руководитель (зам. комиссии)
Саварева Л.В. - ответственная по меню

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования
5. Организация приема пищи учащихся организована по графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов
8. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
2. Сроки реализации поступившей продукции соблюдены
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам

4. Наличие меню

(есть, нет) есть

Наличие журналов

• Бракеражный есть

• Гнойных заболеваний есть

• Температурный режим в холодильниках. есть

Технологическая карта на блюдо имеются

Наличие сертификатов на продукты имеются

Запрещенные изделия, продукты нет



Утверждаю
 Директор МБОУ «Средняя школа №7»
 Шаулина О.В.

АКТ № 2
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «Средняя школа №7»

от 17.11.2022г.

Комиссия в составе

Пендрагной О.М. - зам. директора по ВР
Слесарева М.П. - ответственная по питанию
Зрацкова А.С. - родитель

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соблюдается
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования
график соблюдается, сроки хранения соблюдаются
5. Организация приема пищи учащихся в соответствии с графиком
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
8. Состояние помещений пищеблока удовлетворительное
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств _____

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются, но в журнал вноситься не сразу а на следующий день, но объективно проверялись
2. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соблюдается

4. Наличие меню (есть, нет) есть
 .Наличие журналов
 • Бракеражный есть

- Гнойных заболеваний
- Температурный режим в холодильниках.

Технологическая карта на блюдо есть

Наличие сертификатов на продукты есть

Запрещенные изделия, продукты нет



Утверждаю

Директор МБОУ «Средняя школа №7»

Шаулина О.В.

АКТ № 4
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «Средняя школа №7»

от 26.12.2022 г.

Комиссия в составе

Сисаева Л.Р. - ответственная по меню
Шерганова С.В. - родители
Абрамова Д.Н. - зам. директора по ВР

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню и соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние пищеблока _____
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соблюдается
5. Организация приема пищи учащихся согласно графика
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _____
8. Состояние помещений пищеблока _____
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств _____

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются в наличии в соответствии с САНПином.
2. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам _____

4. Наличие меню (есть, нет) есть

- Наличие журналов
- Бракеражный
- Гнойных заболеваний
- Температурный режим в холодильниках.

Технологическая карта на блюдо _____

Наличие сертификатов на продукты имеются

Запрещенные изделия, продукты нет



Утверждаю
 Директор МБОУ «Средняя школа №7»
 Чаулина О.В.

АКТ № 5
 ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
 МБОУ «Средняя школа №7»

от 27.01.2017 г.

Комиссия в составе

- Тлебагатов О.И. – зам. директора по ВР
- Мусамбетов Ю.А. – родитель
- Саркенова А.С. – родитель
- Таленшиной О.В. – родитель

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
2. Качество готовой продукции
3. Санитарное состояние пищеблока
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования
5. Организация приема пищи учащихся
6. Соблюдение графика работы столовой
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов
8. Состояние помещений пищеблока
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения
 2. Сроки реализации поступившей продукции
 3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам
 4. Наличие меню (есть, нет) есть
 - Наличие журналов
 - Бракеражный
 - Гнойных заболеваний
 - Температурный режим в холодильниках.
- Технологическая карта на блюдо _____
- Наличие сертификатов на продукты _____
- Запрещенные изделия, продукты нет

Утверждаю
Директор МБОУ «Средняя школа №7»

Шаулина О.В.

АКТ № 6

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МБОУ «Средняя школа №7»

от 17.03.2023г

Комиссия в составе

Позднатиков О.Н. зам директора ВР (присутствует)
Сивскарь В.В. Ответственный по меню
Щербатова С.В. - член комиссии (присутствует)
Абрамова А.И. - член комиссии (присутствует)

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции да
3. Санитарное состояние пищеблока _____
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования да
5. Организация приема пищи учащихся _____
6. Соблюдение графика работы столовой _____
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _____
8. Состояние помещений пищеблока _____
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств _____

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются в наличии
2. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствует
4. Наличие меню (есть, нет) _____
Наличие журналов
• Бракеражный
• Гнойных заболеваний
• Температурный режим в холодильниках. соблюдаются
Технологическая карта на блюдо _____
Наличие сертификатов на продукты имеются
Запрещенные изделия, продукты нет

Утверждаю
Директор МБОУ «Средняя школа №7»
Шаулина О.В.



АКТ № 7
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «Средняя школа №7»

от 28.04.2023г.

Комиссия в составе

Недрагнова О.Н. - председатель комиссии
Щербанова С.В. - член комиссии (родитель)
Савсарова Л.Д. - член комиссии (с.б. по школе)
Анохина Т.Д. - подписчик

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню да
2. Качество готовой продукции
3. Санитарное состояние пищеблока
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования
5. Организация приема пищи учащихся
6. Соблюдение графика работы столовой
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов
8. Состояние помещений пищеблока да
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
 2. Сроки реализации поступившей продукции соблюдается
 3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам
 4. Наличие меню (есть, нет) на завтрашн, обедн
 - Наличие журналов
 - Бракеражный имеется
 - Гнойных заболеваний
 - Температурный режим в холодильниках. соблюдается
- Технологическая карта на блюдо имеется на все блюда
- Наличие сертификатов на продукты имеются
- Запрещенные изделия, продукты нет



Директор МБОУ «Средняя школа №7»

Утвержден
Шаулина О.В.

АКТ № 8

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МБОУ «Средняя школа №7»

от 19.05.2023г

Комиссия в составе

- Дьяртова О.И. - председатель
- Сидорова А.В. - член комиссии (об. по Иваново)
- Васильева О.О. - председатель роз. комиссии
- Щербанова С.В. - член комиссии (род. ком.)

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции _____
3. Санитарное состояние пищеблока да
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приема пищи учащихся _____
6. Соблюдение графика работы столовой _____
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _____
8. Состояние помещений пищеблока да
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств _____

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____
 2. Сроки реализации поступившей продукции _____
 3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам _____
 4. Наличие меню (есть, нет) _____
 - Наличие журналов
 - Бракеражный
 - Гнойных заболеваний
 - Температурный режим в холодильниках.
- Технологическая карта на блюдо шашлык
- Наличие сертификатов на продукты имеются
- Запрещенные изделия, продукты нет