



Утверждаю
 Директор МБОУ «Грязенятская основная школа»
 Рысева А.П.

АКТ № 4
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «Грязенятская основная школа»

от 16.09.2022 года

Комиссия в составе

Рысева А.П. (ответственный за комиссию)
Возваница В.В. учитель
Руднев Е.Н. учитель

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

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

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 соблюдается
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 не имеются

Утверждаю
Директор МБОУ «Грязенятская основная школа»
Рысева А.П.

АКТ № 2
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «Грязенятская основная школа»

от 20.12.2022

Комиссия в составе

Барановская А.И. учитель
Рысева А.П. отв. за питание
Максимов А.В. директор

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

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

Утверждаю
Директор МБОУ «Грязенятская основная школа»
Рысева А. П.



АКТ № 3
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «Грязенятская основная школа»

от 17.11. 2021

Комиссия в составе

Рысева А. П. (руководитель)
Васильев В. В. учитель
Косицкий Е. Ю. директор

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

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

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 соответствует
4. Наличие меню (есть, нет) _____
 - .Наличие журналов
 - Бракеражный +
 - Гнойных заболеваний +
 - Температурный режим в холодильниках. +Технологическая карта на блюдо +
Наличие сертификатов на продукты +
Запрещенные изделия, продукты нет

Утверждаю
Директор МБОУ «Грязенятская основная школа»
Рысева А.П.



АКТ № 4
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «Грязенятская основная школа»

от 26.12.2022

Комиссия в составе

Барановская Н.Н. учитель
Рябенко Л.В. отв. за питание
Васильева И.В. учитель

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

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

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 соблюдаются
 3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствуют
 4. Наличие меню (есть, нет) есть
 - Наличие журналов
 - Бракеражный есть
 - Гнойных заболеваний есть
 - Температурный режим в холодильниках. есть
- Технологическая карта на блюдо есть
- Наличие сертификатов на продукты имеются
- Запрещенные изделия, продукты не имеются

Утверждаю
Директор МБОУ «Грязенятская основная школа»
Рысева А.П.



АКТ № 3
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «Грязенятская основная школа»

от 24.09.2013

Комиссия в составе

Рысева А.П. зав. шк. столовой
Судачинко В.В. учитель
Терехин В.В. директор

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

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

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 соответствует
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 не имеются

Утверждаю
Директор МБОУ «Грязенятская основная школа»
Рысева А.П.

АКТ № 6
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «Грязенятская основная школа»

от 17.03 2022

Комиссия в составе

Рябева Л.В. заместитель директора
Торкункина Н.В. учитель
Ильинская О.С. директор

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции уд
3. Санитарное состояние пищеблока уд
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования соблюдается
5. Организация приема пищи учащихся присутствует
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 имеются

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. Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам соответствует
 4. Наличие меню (есть, нет) имеется
 - Наличие журналов
 - Бракеражный имеется
 - Гнойных заболеваний имеется
 - Температурный режим в холодильниках. имеется
- Технологическая карта на блюдо имеется
- Наличие сертификатов на продукты имеется
- Запрещенные изделия, продукты не имеются

Утверждаю
Директор МБОУ «Грязенятская основная школа»
Рысева А.П.

АКТ № 7
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «Грязенятская основная школа»

от 28.04.2022

Комиссия в составе

Вадимов В.В. учитель

Рысева А.П. зам. директора

Воробьева О.В. юрист

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

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

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 соблюдаются
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам соответствуют
4. Наличие меню (есть,нет) _____
Наличие журналов _____
 - Бракеражный есть
 - Гнойных заболеваний есть
 - Температурный режим в холодильниках. естьТехнологическая карта на блюдо есть
Наличие сертификатов на продукты есть
Запрещенные изделия, продукты нет

Утверждаю
Директор МБОУ «Грязенятская основная школа»
Рысева А.П.

АКТ №

**ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «Грязенятская основная школа»**

от 19.05.2023

Комиссия в составе

Рысева А.П. отп. за инициативу
Герасимов Н.В. ученик
Моисеев Н.В. родитель

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

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

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 соответствует
4. Наличие меню (есть, нет) имеется
 - Наличие журналов
 - Бракеражный +
 - Гнойных заболеваний +
 - Температурный режим в холодильниках. +
 - Технологическая карта на блюдо +
 - Наличие сертификатов на продукты +
 - Запрещенные изделия, продукты не имеются