

Акт №1 от 12.08.2023 г.

по проверке школьной столовой
братерской комиссией ЦР №1.

Состав братерской комиссии:

1. Андранова Т.М. - председатель
братерской комиссии;
2. Кошова Т.Г. - секретарь комиссии;
3. Мурзахметова Б.У. - член комиссии;
4. Курошова Е.В. - член комиссии;
5. Джарарова Т.Т. - член комиссии
по согласованию.

Цель проверки:

1. Контроль санитарно-гигиенического
состояния пищеблока.
2. Контроль взвешивания порций, правил
хранения продуктов.
3. Проверка качества школьной
посуды.
4. Проверка условий хранения продуктов.
Наличие сертификатов качества.

В ходе проверки школьной столовой
выявлены следующие:

1. Санитарное состояние пищеблока

в удовлетворительном составе.

2. Трафика хранения продуктов имеется. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в школе, родители информируются об ассортименте питания ребенка вывешивая еженедельное меню. В еженедельном меню указываются наименования блюд и объем порции.

3. Столовая посуда, приборы и таря из материалов допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с техническими нормативами.

4. Складские помещения и другие помещения для хранения продуктов питания соответствует норме.

Члены комиссии:

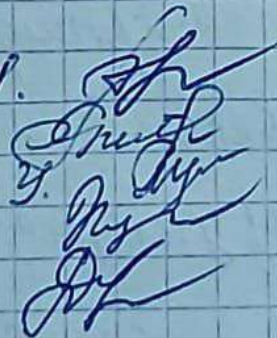
1. Абдганова Т.М.

2. Жамиев Т.Б.

3. Мурзахметова Б.У.

4. Каракина Е.В.

5. Жасарова З.З.



Акт № 2 от 17.10.2023.

по проверке школьной столовой
бракерской комиссии ЦШ № 1.

Состав бракерской комиссии:

1. Жеданова Т.М. - председатель
бракерской комиссии;
2. Томашова Г.Б. - секретарь комиссии;
3. Мурзахметова Б.У. - член комиссии;
4. Курякина Е.В. - член комиссии;
5. Джафарова З.З. - член комиссии
по согласованию.

Цель проверки:

1. Результат контроля за качеством
продукции, реализуемой в школьной
столовой.
2. Соблюдение требований по всем
стадиях процесса производства
готовой продукции школьной
столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия
хранения продуктов питания.

В ходе проверки школьной столовой
выявлены следующие:

1. Ежедневно проводится оценка качества
в приготовленных блюд, подлежащих
реализации, по органолептическим
показателям (внешний вид, цвет, запах,
вкус и т.д.). Все находится и выглядит
в хорошем состоянии.

2. Технологическая карта сырья, ведения
тех-го процесса (т^о и время), последо-
вательности процесса тепловой обработ-
ки соответствует норме и требованиям.

3. Санитарно-гигиенические требования
к хранению продуктов питания в
школьной столовой соблюдаются.

Личн. комиссии:

1. Абрамова Т.М.
2. Камилова Т.Б.
3. Мурзахметова
4. Куркина Е.В.
5. Масарова Т.Т.

Вн. ауд.
Б.И. Му-