

Акт

проверки столовой

комиссией по контролю за организацией и качеством питания

от 20.09.2024 г.

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

Раханова К.М.(зам. директора по учебной работе) -председатель

Искакова С.Н.-председатель профкома

Черепанова С.А.-диетсестра

Махметова Н.М.-воспитатель

Омиржанова Д.М.-представитель от родительской общественности

Тымбаева Д.-бухгалтер

составили настоящий акт в том, что 20.09.2024г. в 13-30 была проведена проверка качества питания в столовой и соблюдение сан. дез. режима

работниками пищеблока. Повар Чектыбаева М.К.

В ходе проверки выявлено:

меню в обеденном зале находится

на видном месте, утверждено директором.

По меню на обед приготовлено:

1.Салат из св. огурцов с луком, с р/м-100гр.

2.Суп гречневый со сметаной на к/б.-250гр.

3.Гуляш из мяса, гар.-картофельное пюре-100/150гр.

4.Компот из сухофруктов с сахаром, витаминизированный-200гр.

Вес блюд соответствует нормативам, согласно меню.

Контрольное блюдо выставлено.

Бракераж готовой продукции проводится ежедневно диетсестрой.

Витаминизация третьих блюд проводится ежедневно ,фиксируется в журнале «витаминизация третьих блюд»

Состояние пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам.

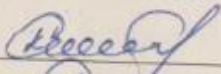
Работники пищеблока работают в спец. одежде и перчатках.

Посуда, на момент проверки, без сколов,3 комплекта на ребёнка есть.

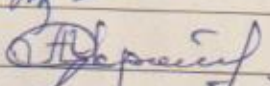
Весь инвентарь для уборки помещений кухни, хранится в специально отведённой комнате, согласно санитарным правилам и нормам.

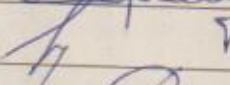
Так-же проверили склад для сырой продукции.

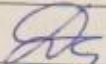
Серьёзных замечаний на момент проверки не выявлено.

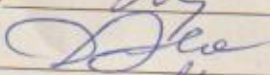
Раханова К.М. 

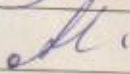
Искакова С.Н. 

Черепанова С.А. 

Махметова Н.М. 

Омиржанова Д.М. 

Тымбаева Д. 

Повар Чектыбаева М.К. 

КГУ «Школа-интернат «Ақ ниет» УО ВКО

Акт
проверки столовой
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 15.10.2024 г.

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

Кривицкая С.К. (директор)

Раханова К.М.(зам. директора по учебной работе) -председатель

Черепанова С.А.-диетсестра

Омиржанова Д.М.-представитель от родительской общественности
составили настоящий акт в том, что 15.10.2024г. в 12-00 была проведена
проверка качества питания в столовой и соблюдение сан. дез. режима
работниками пищеблока. Повар- Зобкова В.Е., посудница-Садырова С.К, кух.
работник- Иванова М.А.

В ходе проверки выявлено: меню в обеденном зале находится на видном
месте, утверждено директором.

По меню на обед приготовлено:

1.Салат из моркови с р/м-100гр.

2.Суп гороховый со сметаной на к/б.-250гр.

3.Домашнее жаркое с мясом-250гр.

4.Компот из сухофруктов с сахаром, витаминизированный-200гр.

Вес блюд соответствует нормативам, согласно меню.

Контрольное блюдо выставлено.

Бракераж готовой продукции проводится ежедневно диетсестрой.

Витаминизация третьих блюд проводится ежедневно ,фиксируется в журнале
«витаминизация третьих блюд»

Состояние пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам-
удовлетворительное.

Работники пищеблока работают в спец. одежде и перчатках.

Посуда, на момент проверки, без сколов,3 комплекта на ребёнка есть.

Весь инвентарь для уборки помещений кухни, хранится в специально
отведённой комнате, согласно санитарным правилам и нормам.

Так-же проверили склад для сырой продукции.

Серьёзных замечаний на момент проверки не выявлено.

Кривицкая С.К. _____

Раханова К.М. _____

Черепанова С.А. _____

Омиржанова Д.М. _____

Зобкова В.Е. _____

КГУ «Школа-интернат «Ак ниет» УО ВКО

Акт
проверки столовой
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 22.10.2024 г.

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

Кривицкая С.К. (директор)

Раханова К.М. (зам. директора по учебной работе) - председатель

Черепанова С.А. - диетсестра

Омиржанова Д.М. - представитель от родительской общественности
составили настоящий акт в том, что 22.10.2024г. в 12-00 была проведена
проверка качества питания в столовой и соблюдение сан. дез. режима
работниками пищеблока.

Повар-Чектыбаева М.К, посудница-Юрьева М.А ,кух. работник- Иванова
М.А.

В ходе проверки выявлено:

меню в обеденном зале находится на видном месте, утверждено директором.

По меню на обед приготовлено:

1. Салат из помидоров и огурцов с луком-100гр.

2. Суп вермишелевый со сметаной на к/б.-250гр.

3. Овощное рагу с мясом-250гр.

4. Компот из сухофруктов с сахаром, витаминизированный-200гр.

Вес блюд соответствует нормативам, согласно меню.

Контрольное блюдо выставлено.

Бракераж готовой продукции проводится ежедневно диетсестрой.

Витаминизация третьих блюд проводится ежедневно, фиксируется в журнале
«витаминизация третьих блюд»

Состояние пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам-
удовлетворительное.

Работники пищеблока работают в спец. одежде и перчатках.

Посуда, на момент проверки, без сколов, 3 комплекта на ребёнка есть.

Весь инвентарь для уборки помещений кухни, хранится в специально
отведённой комнате, согласно санитарным правилам и нормам.

Так-же проверили склад для сырой продукции.

Серьёзных замечаний на момент проверки не выявлено.

Кривицкая С.К. _____

Раханова К.М. _____

Черепанова С.А. _____

Омиржанова Д.М. _____

Чектыбаева М.К. _____

КГУ «Школа-интернат «Ақ ниет» УО ВКО

**Акт
проверки столовой
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 26.11.2024 г.**

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

Тургумбаева С.Р.-зам. директора по воспитательной работе.

Черепанова С.А.-диетсестра.

Омиржанова Д.М.-представитель от родительской общественности,
составили настоящий акт в том, что 26.11.2024г. в 12-30 была проведена проверка качества питания в столовой и соблюдение сан. дез. режима работниками пищеблока.

Повар-Чектыбаева М.К, посудомойщик-Юревич М.А, кух. работник-Иванова М.А.

В ходе проверки выявлено:

меню в обеденном зале находится на видном месте, утверждено директором.

По меню на обед приготовлено:

1.Салат из капусты со свежим огурцом, с р/м-100гр.

2.Суп гречневый со сметаной на к/б.-250гр.

3.Азу по-татарски с курицей-250гр.

4.Компот из сухофруктов с сахаром, витаминизированный-200гр.

Вес блюд соответствует нормативам, согласно меню.

Контрольное блюдо выставлено.

Бракераж готовой продукции проводится ежедневно диетсестрой.

Витаминизация третьих блюд проводится ежедневно, фиксируется в журнале «витаминизация третьих блюд»

Состояние пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам-удовлетворительное.

Работники пищеблока работают в спец. одежде и перчатках.

Посуда, на момент проверки, без сколов, 3 комплекта на ребёнка есть.

Весь инвентарь для уборки помещений кухни, хранится в специально отведённой комнате, согласно санитарным правилам и нормам.

Так-же проверили склад для сырой продукции.

Серьёзных замечаний на момент проверки не выявлено.

Тургумбаева С.Р. _____

Черепанова С.А. _____

Омиржанова Д.М. _____

Чектыбаева М.К. _____

КГУ «Школа-интернат «Ақ ниет» УО ВКО

**Акт
проверки столовой
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 24.12.2024 г.**

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

Тургумбаева С.Р.-зам. директора по воспитательной работе.

Черепанова С.А.-диетсестра.

Омиржанова Д.М.-представитель от родительской общественности,
составили настоящий акт в том, что 24.12.2024г. в 12-30 была проведена проверка качества питания в столовой и соблюдение сан. дез. режима работниками пищеблока.

Повар-Чектыбаева М.К, посудомойщик-Юревич М.А, кух. работник-Иванова М.А.

В ходе проверки выявлено:

меню в обеденном зале находится на видном месте, утверждено директором.

По меню на обед приготовлено:

1.Салат из капусты со свежим огурцом, с р/м-100гр.

2.Суп гречневый со сметаной на к/б.-250гр.

3.Азу по-татарски с курицей-250гр.

4.Компот из сухофруктов с сахаром, витаминизированный-200гр.

Вес блюд соответствует нормативам, согласно меню.

Контрольное блюдо выставлено.

Бракераж готовой продукции проводится ежедневно диетсестрой.

Витаминизация третьих блюд проводится ежедневно, фиксируется в журнале «витаминизация третьих блюд»

Состояние пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам-удовлетворительное.

Работники пищеблока работают в спец. одежде и перчатках.

Посуда, на момент проверки, без сколов, 3 комплекта на ребёнка есть.

Весь инвентарь для уборки помещений кухни, хранится в специально отведённой комнате, согласно санитарным правилам и нормам.

Так-же проверили склад для сырой продукции.

Серьёзных замечаний на момент проверки не выявлено.

Тургумбаева С.Р. _____

Черепанова С.А. _____

Омиржанова Д.М. _____

Чектыбаева М.К. _____

КГУ «Школа-интернат «Ак ниет» УО ВКО

**Акт
проверки столовой
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 28.01.2025 г.**

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

Тургумбаева С.Р.-зам. директора по воспитательной работе.

Черепанова С.А.-диетсестра.

Омиржанова Д.М.-представитель от родительской общественности,
составили настоящий акт в том, что 28.01.2025г. в 12-30 была проведена
проверка качества питания в столовой и соблюдение сан. дез. режима
работниками пищеблока.

Повар-Зобкова В.Е., посудомойщик-Юревич М.А, кух. работник- Иванова
М.А.

В ходе проверки выявлено:

меню в обеденном зале находится на видном месте, утверждено директором.

По меню на обед приготовлено:

1.Салат из моркови с кукурузой, с р/м-100гр.

2.Суп рисовый со сметаной на к/б.-250гр.

3.Котлета рыбная,соус-100

Гарнир-картофельное пюре.

4.Компот из сухофруктов с сахаром, витаминизированный-200гр.

Вес блюд соответствует нормативам, согласно меню.

Контрольное блюдо выставлено.

Бракераж готовой продукции проводится ежедневно диетсестрой.

Витаминизация третьих блюд проводится ежедневно, фиксируется в журнале
«витаминизация третьих блюд»

Состояние пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам-
удовлетворительное.

Работники пищеблока работают в спец. одежде и перчатках.

Посуда, на момент проверки, без сколов, 3 комплекта на ребёнка есть.

Весь инвентарь для уборки помещений кухни, хранится в специально
отведённой комнате, согласно санитарным правилам и нормам.

Так-же проверили склад для сырой продукции.

Серьёзных замечаний на момент проверки не выявлено.

Тургумбаева С.Р. _____

Черепанова С.А. _____

Зобкова В.Е. _____

Омиржанова Д.М. _____

**Акт
проверки столовой
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 25.02.2025 г.**

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

Тургумбаева С.Р.-зам. директора по воспитательной работе.

Черепанова С.А.-диетсестра.

Омиржанова Д.М.-представитель от родительской общественности,
составили настоящий акт в том, что 25.02.2025г. в 12-30 была проведена проверка качества питания в столовой и соблюдение сан. дез. режима работниками пищеблока.

Повар-Зобкова В.Е., посудомойщик-Юревич М.А, кух. работник- Иванова М.А.

В ходе проверки выявлено:

меню в обеденном зале находится на видном месте, утверждено директором.

По меню на обед приготовлено:

1.Салат из капусты с кукурузой, с р/м-100гр.

2.Суп рисовый со сметаной на к/б.-250гр.

3.Котлета рыбная,соус-100

Гарнир-картофельное пюре.

4.Компот из сухофруктов с сахаром, витаминизированный-200гр.

Вес блюд соответствует нормативам, согласно меню.

Контрольное блюдо выставлено.

Бракераж готовой продукции проводится ежедневно диетсестрой.

Витаминизация третьих блюд проводится ежедневно, фиксируется в журнале «витаминизация третьих блюд»

Состояние пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам-удовлетворительное.

Работники пищеблока работают в спец. одежде и перчатках.

Посуда, на момент проверки, без сколов, 3 комплекта на ребёнка есть.

Весь инвентарь для уборки помещений кухни, хранится в специально отведённой комнате, согласно санитарным правилам и нормам.

Так-же проверили склад для сырой продукции.

Серьёзных замечаний на момент проверки не выявлено.

Тургумбаева С.Р. _____

Черепанова С.А. _____

Зобкова В.Е. _____

Омиржанова Д.М. _____

Акт
проверки столовой
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 06.03.2025 г.

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

Тургумбаева С.Р.-зам. директора по воспитательной работе.

Черепанова С.А.-диетсестра.

Омиржанова Д.М.-представитель от родительской общественности,
составили настоящий акт в том, что 06.03.2025г. в 12-30 была проведена
проверка качества питания в столовой и соблюдение сан. дез. режима
работниками пищеблока.

Повар-Чектыбаева М.К., кух.работник-Юревич М.А.

В ходе проверки выявлено:

меню в обеденном зале находится на видном месте, утверждено директором.

По меню на обед приготовлено:

1.Салат из марин. огурца с кукурузой, с р/м-100гр.

2.Свекольник со сметаной на к/б.-250гр.

3.Овощное рагу с курицей-250гр.

4.Компот из сухофруктов с сахаром, витаминизированный-200гр.

Вес блюд соответствует нормативам, согласно меню.

Контрольное блюдо выставлено.

Бракераж готовой продукции проводится ежедневно диетсестрой.

Витаминизация третьих блюд проводится ежедневно, фиксируется в журнале
«витаминизация третьих блюд»

Состояние пищеблока соответствует санитарным правилам и нормам-
удовлетворительное.

Работники пищеблока работают в спец. одежде и перчатках.

Посуда, на момент проверки, без сколов, 3 комплекта на ребёнка есть.

Весь инвентарь для уборки помещений кухни, хранится в специально
отведённой комнате, согласно санитарным правилам и нормам.

Так-же проверили склад для сырой продукции.

Серьёзных замечаний на момент проверки не выявлено.

Тургумбаева С.Р. _____

Черепанова С.А. _____

Чектыбаева М.К. _____

Омиржанова Д.М. _____