

бракеражной комиссии по проверке организации питания в столовой
КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

и выявили следующее:

пищблока на 02.09.25 в инспекции опломбирован. Имеется график утери кварков, дискурсов. В обсерватории имеется 14 станций на 56 лет, где работают для измерения функции спектра. В лаборатории электропитания с помощью электрической энергии, функции преобразования для системы, посуды и компьютеров, работоспособны для измерения энергии. В пищеблоке электропитания, отом для приготовления и обслуживания, хлеба и т.д. Все работоспособны для измерения энергии и кварков. Температурные условия попарно сразу, своевременно проведенные измерения энергии.

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем

солит у святих курбанів і в
перше по димитрі 1809.

кисель из ягод саур

желтосапраны тичингиллий 23 жр. отпалу дж. менен ишкан

картфель, капуста морковь, лук, зелень, лук, сахар, зелень, мажорановые листья, рис, перловка, томаты, помидоры, сливочное масло, растительное масло, мясо курицы, грибы говядина, грибы реба

специально по провешивке. Соп/Бил организацион-
ные приемы ставятся в раскладушку на 48 часов
консоль бланда помещается в специальный стальной
контейнер (переносной) консоль бланда готовится
в специальной посуде. Маркировка шестер

- наличие кипяченой воды

имеется в школьной столовой имеется кипяченая вода в теплоизолированном чайнике вода меняется раз в 3 часа, кипятиться не менее 5 минут

- отзывы учащихся

с 1-4 класс учащиеся ЗС безработн безработно с 5-8 класс учащиеся безработн по желанию и возможности. Учащиеся работают безработн с удовольствием

Дата проверки « 02 » 08 2025 год

Подписи председателя и членов комиссии:

Садыкова А.С.

Волкова О.В.

Лучинин Е.А.

Шонаева К.С.

Тонких Е.А.

Ермоленко Е.А.

Отставнова В.Е.

директор школы

зам.директора по ВР

мед.работник

председатель ПК

председатель род.комитета

член комиссии

член комиссии

С актом ознакомлен: арендатор — Ящерицына
Е.В.

АКТ

бракеражной комиссии по проверке организации питания в столовой
КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели проверку
организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

- санитарное состояние пищеблока В школьной пищеблоке имеется: Электро-
механические раковины для мытья посуды, сушила (узел) для тарел-
лок и кастрюль, Электроплита, Электродуховка для раковины для
мытья гарнира и овощей, стои для разделки хлеба, рыбы (ваде-
ная, рыба саран) мясо, тесто, овощи, фрукты. Ежедневно в школьной
столовой, пищеблоке и моечной проводятся дезинфекционные
работы, уборка - по правилам СанПиН. Контроль
состояния проводится Ежедневная уборка по правилам
СанПиН.

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем

на 29.09.2025 (педднем лето-осень) для учащихся 1-4 классов, организа-
ция питания для учащихся СУСН.
Количество молочных продуктов со сливочным маслом 200 гр, 250 гр. Чай сла-
дкий и сахаром - 200 гр, Яблоко - 120 гр. Бутерброд с маслом - 20 гр. 30 гр.

- ассортимент продукции - Овощи - картофель, свекла, морковь, капуста,
лук. Фрукты - яблоко. Крупа - пшено, рис, гречка, перловка, манка, хлопья,
макаронные изделия, макароны, горох. Молочная продукция, кисель, супы, соусы,
салаты, консервы, масло сливочное, масло подсолнечное, сахар, соль, мука.
Продукция соответствует качеству, срок годности проверен.
Мясо курицы, гарниры проверены - соответствует качеству.

- результаты органолептических проб и качество продукции

Ежедневно на 48 часов по правилам СанПиН пробы берутся со всех
блюд и ставятся в холодильник. Качество готовое блюдо ста-
вится в отдельный контейнер (стекло). Готовое блюдо по-
ставляется в отдельную посуду. Выход готовой продукции кон-
тролируется мед работником и бракеражной комиссией.

- наличие кипяченой воды

В школьной столовой имеется
электрический чайник в который заливается кипяченая
вода. Вода кипятится в электрической посуде не менее 5
минут, после остывает и переливается в чайник. На чайнике
есть запись дата, время, подпись. Вода меняется раз в 3 часа.

- отзывы учащихся

В школьной столовой учащиеся с 1-4 класс
время в 10³⁵ - 10⁵⁰. Учащиеся являются и семей самостоятельно уезжающих
составляют обедать в 12²⁵ - 12⁴⁰. Учащиеся по желанию и
возможности обедать с 12²⁵ - 12⁴⁰. Транспортировка

и посещение столовой утверждено директором.
Ежедневно бланко готовился совместно меню, го-
товятся дополнительные бланки, имеется свенская дуго-
вая выпечка.

В ходе проверки столовой имеются
замечания: в столовой не исправлен кран для мытья
посуды, в пищеблоке не исправлен кран для мытья
овощей, блан посуды - 2 тарелки.

Дата проверки « 19 » 09 2025 год

Подписи председателя и членов комиссии:

Садыкова А.С.

Волкова О.В.

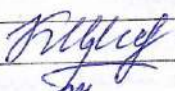
Лучинин Е.А.

Шонаева К.С.

Тонких Е.А.

Ермоленко Е.А.

Отставнова В.Е.

	директор школы
	зам.директора по ВР
	мед.работник
	председатель ПК
	председатель род.комитет
	член комиссии
	член комиссии

С актом ознакомлен арендатор — Яценюшина
Е.В. 

AKT

бракеражной комиссии по проверке организации питания в столовой
КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели проверку организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

и выявили следующее:

- санитарное состояние

пищеблока в ходе проверки составили АКТ выявлено следующие. В шкальной столовой и в мясной электромитан сподожет горелой воды, температуры раковины для мытья посуды слишком для жареной и остывшей. В пищеблоке находится гл. мясная электромитан, едят горячие мажорны хлеба, мясо сырое варенное, овощи, место и рыба. Раб раковины для мытья жаренной и овощей. Ежедневно проводится влажная уборка, каждую среду проводится генеральная уборка. Ежедневно сохисно утверждённому графику проводится проветривание и дезинфекция.

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем

Подорожники: посевная - 70, выгонная - 100
Рис: посевная - 130, выгонная - 150
Кормовые: посевная - 200, выгонная - 200
Хлеб: посевная - 120, выгонная - 120
Хлеб: посевная - 30, выгонная - 50

- ассортимент

продукции имеются все необходимые продукты: карто-
фель, овенка, морковь, капуста белокочанная. Крупы: ячка,
пшеница, горох, рис, пшено перловка, макароны из
длинной лапши, мука, сахар. Продукты снабжаются соседство
мясо птицы, фрукты яблока персики консервиро-
ванные, мажорная пахта йогурт, сухарик
хлеб, чай, кофе, кофе, орехи по сезону /яблоко.
Выход продуктов к сроку годности проверен.

- результаты органолептических проб и качество продукции

Планируется при участии работников и персонала проводить
комментарии (смены) работы представлять в ходовом
Бюджет комбината также ведется после 200 помещаются
в комбинат. Также комбинат продукция контро-
лируемая при участии работников и персонала комбината.

наличие кипяченной

ВОДЫ ежедневно в отведенной посуде кипятится вода не менее 5 минут после закипания в эмалированной кастрюле (позднее, дата, время кипячения на крышке). Вода не менее раз в три часа.

отзывы учащихся

Учащиеся посещают школьную столовую с удовольствием. Учащиеся начальной школы обедом бесплатно, учащиеся 5-8 классов платные. Питание обедом бесплатно согласно приказу № 97 от 28.08.2025.

Учащиеся среднего звена и старшего обедом за счет родителей по бедности и возможности. Ежедневно имеется свежая горячая еда. На стенде размещено ежедневное меню на каждый день согласно перечисленным категориям. В меню указаны блюда, вес, порции.

заключение

В ходе проверки обнаружены следующие:
В пищеблоке имеется раковина для мытья тарелок. Кран не исправен. В мойке имеется кран, в который нам составили

Дата проверки « 10 » 11 2025 год

Подписи председателя и членов комиссии:

Садыкова А.С.
Волкова О.В.
Лучинин Е.А.
Шонаева К.С.
Тонких Е.А.
Ермоленко Е.А.
Отставнова В.Е.

директор школы
зам.директора по ВР
мед.работник
председатель ПК
председатель род.комитет
член комиссии
член комиссии

С актом ознакомлен: арендатор – Ящерицына
Е.В. _____

АКТ

бракеражной комиссии по проверке организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели проверку организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

и выявили следующее:

- санитарное состояние

пищеблока Винный столовой функционировать и
имеет электрический спуск горячей воды
в моечное отделение раковины для мытья посуды,
пластиковые сумки для посуды, сумки для
посуды, в пищеблоке нет мыла, электроплита
отсутствует для разделки мяса, рыбы, птицы, овощей и
хлеба. Ежедневно в винной столовой проводится
влажная уборка по всем правилам СанПиН, также
проводятся и кварцевание. Каждую среду прово-
дится ежедневная уборка по правилам СанПиН.

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем

Борщ с капустой и картофелем, мясо говядины 200, 250 гр.
Блюдо бутербродное с сыром - 50, 50
Каша из овсяных хлопьев 200, 200
Хлеб ржаной пшеничный 30, 50 гр.

- ассортимент

продукции на 03.10.2025 имеет следующие продукты:
Мясо курицы, фарш говяжий, фарш рыбный, мякотная
паста, масло сливочное, масло растительное, мука, сахар,
соль, макаронные изделия, зелень, яйца, пшено,
горох, рис, перловка, тош, тош горошек, каша перловая,
горошек, горошек консервированный, сметана, картофель,
картофельная свекла белочная, морковь, свекла, фрукты
по сезону / в блюде

- результаты органолептических проб и качество продукции

Ежедневно пробуют готовую продукцию находящуюся
в контейнер (стекло), которое блюдо готовиться в индивиду-
альной посуде, после ставиться в холодильник (в контейнер). Кон-
тейнеры обрабатываются и подписаны. Выход готовой
продукции проверяется медработником и бракеражной
комиссией.

наличие кипяченной

воды. Выходной столовой имеется кипяченая вода. Вода кипяченая в алюминиевой посуде не менее 5 мин. после закипания в эмалированном чайнике (на крышке пишется дата, время, подпись). Вода имеется не менее раз в три часа.

отзывы учащихся

Выходной столовой обедом 37 учащихся написан отзыв. 2 учащихся СЧН написали отзывы. На стенде имеется ежедневное меню - меню на каждый день согласно перспективного четырехдневного едального меню. В нем указаны наименования блюд, объем, тарелки.

Получается среднее значение старшего обедом за всем родителем по желанию и возможности. Ежедневно имеется белая, духовая и разнообразная выпечка. Дети с удовольствием посещают столовую.

заключение

удовлетворенной посудой 3 тарелки (субботы). В столовой не исправлен край. В пищеблоке не исправлен край для мытья тарелок.

Дата проверки « 03 » 10 2025 год

Подписи председателя и членов комиссии:

Садыкова А.С.

Волкова О.В.

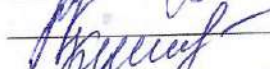
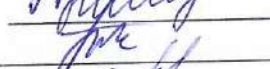
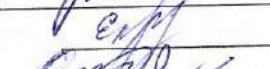
Лучинин Е.А.

Шонаева К.С.

Тонких Е.А.

Ермоленко Е.А.

Отставнова В.Е.

	директор школы
	зам.директора по ВР
	мед.работник
	председатель ПК
	председатель род.комитет
	член комиссии
	член комиссии

С актом ознакомлен: арендатор — Ящерицына
Е.В. 

АКТ

бракеражной комиссии по проверке организации питания в столовой
КГУ «Мичуринская основная средняя школа»

Мы, нижеподписавшиеся, члены бракеражной комиссии провели
проверку организации питания в столовой КГУ «Мичуринская основная
средняя школа»

и выявили следующее:

- санитарное состояние

пищеблока В пищеблоке имеется все необходимое бытовое инвентарное
и оборудование. В моечной имеется набор посуды и емкостей для мытья посуды. В пищеблоке есть для разделки мяса, рыбы,
мороженой рыбы и овощей, картофеля, электропосуда, раковины
для мытья овощей и картофеля. Ежедневно проводится
влажная уборка с применением моющих средств. Уборка
двух раз в день. Уборка. В моечной проводится
проветривание и проветривание.

- наличие меню и соответствие продукции, указанной в нем

Порridge с мясом 200 гр, 250 гр

Булочка бутербродная с сыром 50 гр, 50 гр

Компот из свежих яблок 200, 200

Хлеб, мясной - мясной 30, 50

- ассортимент

продукции картофеля, моркови, свеклы, картофеля, фасоли, гороха,
пшеницы, пшеницы (свежая) и др., мука, сахар, кокосовый сахар,
пшеницы, чай, чай каркаде, яблоки, рис, гречка, горох,
пшеница, ячмень, макаронные изделия, макаронные изделия,
масло растительное, масло сливочное, фрукты, овощи, мясо курицы,
мясо курицы, мясо курицы

- результаты органолептических проб и качество продукции

ежедневно употребляется в соответствии с рецептурой (составом)
но). Компоты готовятся в отдельной посуде после
чего помещаются в контейнер. Ежедневно компоты
обработываются (после мытья посуды). Выход из
такой продукции проверен.

наличие кипяченной

воды

кипяченая вода имеется. Ежедневно в отдельной посуде вода кипятится не менее 5 минут, после пере-ливается (охлажденная) в эмалированный чайник. Вода меняется не менее 3 раз в день. На крышке чай-ника имеется дата, время подписи ответственного.

отзывы учащихся

Согласно приложению в школьной столовой учащиеся 1-4 классов обедают бесплатно. От 28.09.25 Приказ № 97 учащиеся 5-8 классов платят за питание - 2 учащихся обедают бесплатно. Учащиеся 5-9 классов обедают за счет родителей по желанию и возможности. В столовой имеется стенд, где ежедневно вывешивается утвержденное на завтрашний день, согласно перспективному четырех недельному меню. В меню указано блюдо, вес и порции.

закключение

В ходе проверки выявлено следующее: вей посуды в маренке где Т. Садыкова. В маренке не исправлен край. В пищеблоке не исправлен край где Мария Афанасьева.

Дата проверки « 12 » 10 2025 год

Подписи председателя и членов комиссии:

Садыкова А.С.

Волкова О.В.

Лучинин Е.А.

Шонаева К.С.

Тонких Е.А.

Ермоленко Е.А.

Отставнова В.Е.

_____ директор школы
_____ зам.директора по ВР
_____ мед.работник
_____ председатель ПК
_____ председатель род.комитет
_____ член комиссии
_____ член комиссии

С актом ознакомлен: арендатор – Ящерицына
Е.В. _____