

АКТ № 1

Бракеражной комиссии по оценке качества питания учащихся

От 17.09.2024 год

Цель проверки: качество питания учащихся

Комиссия в составе:

Председатель: Кусакаева Б.Б. – директор школы гимназии №11

Члены комиссии:

1. Каиржанова А.С. - заместитель директора по всеобучу
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета

В ходе обследования было выяснено:

1. Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.
2. В ходе организации питания, учащиеся перед едой моют руки с помощью жидкого мыла, находящегося в дозаторах.
3. Посуда моется с посудомоечными средствами, проточной водой в специально оборудованном месте.
4. Отсутствовал график проветривания помещений, а также отсутствовала маркировка уборочного инвентаря.
5. Отсутствует горячее водоснабжение.

Рекомендации:

1. Своевременно утилизировать пищевые отходы и продукты с истекшим сроком годности.
2. Необходимо придерживаться ежедневного утвержденного меню. Иметь все сертификаты соответствия на продукты питания.
3. При реализации готовой продукции для бесплатного горячего питания школьников строго придерживаться выхода блюд по возрастным категориям

учащихся. Ежедневно контрольный выход блюд с учетом возрастных особенностей для бесплатного питания учащихся выставлять на витрину.

Председатель: Кусакаева Б.Б.

Кусакаева



Члены комиссии:

1. Каиржанова А.С. - заместитель директора по всеобучу
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета

Каиржанова

Мукушева

Шабанова

АКТ № 2

Бракеражной комиссии по оценке качества питания учащихся

От 26.09.2024 год

Цель проверки: качество питания учащихся

Комиссия в составе:

Председатель: Кусакаева Б.Б. – директор школы гимназии №11

Члены комиссии:

1. Каиржанова А.С. - заместитель директора по всеобучу
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета

В ходе обследования было выяснено:

1. Отсутствует горячее водоснабжение.
2. Посуда моется с посудомоечными средствами, проточной водой в специально оборудованном месте.
3. В ходе организации питания, учащиеся перед едой моют руки с помощью жидкого мыла, находящегося в дозаторах.

Рекомендации:

1. Своевременно утилизировать пищевые отходы и продукты с истекшим сроком годности.
2. Необходимо придерживаться ежедневного утвержденного меню. Иметь все сертификаты соответствия на продукты питания.
3. При реализации готовой продукции для бесплатного горячего питания школьников строго придерживаться выхода блюд по возрастным категориям учащихся. Ежедневно контрольный выход блюд с учетом возрастных особенностей для бесплатного питания учащихся выставлять на витрину.

4. Каиржанова А.С. - заместитель директора по всеобучу постоянно контролировать качество приготовления еды, соблюдение всех санитарных норм.

Председатель: Кусакаева Б.Б.

Члены комиссии:

1. Каиржанова А.С. - заместитель директора по всеобучу
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета



Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

АКТ № 3

Бракеражной комиссии по оценке качества питания учащихся

От 08.10.2024 год

Цель проверки: качество питания учащихся

Комиссия в составе:

Председатель: Кусакаева Б.Б. – директор школы гимназии №11

Члены комиссии:

1. Каиржанова А.С. - заместитель директора по всеобучу
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета

В ходе обследования было выяснено:

1. Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.
2. Посуда моется с посудомоечными средствами, проточной водой в специально оборудованном месте.
3. В ходе организации питания, учащиеся перед едой моют руки с помощью жидкого мыла, находящегося в дозаторах.

Рекомендации:

1. Своевременно утилизировать пищевые отходы и продукты с истекшим сроком годности.
2. Необходимо придерживаться ежедневного утвержденного меню. Иметь все сертификаты соответствия на продукты питания.
3. При реализации готовой продукции для бесплатного горячего питания школьников строго придерживаться выхода блюд по возрастным категориям учащихся. Ежедневно контрольный выход блюд с учетом возрастных особенностей для бесплатного питания учащихся выставлять на витрину.

4. Каиржанова А.С. - заместитель директора по всеобучу постоянно контролировать качество приготовления еды, соблюдение всех санитарных норм.

Председатель: Кусакаева Б.Б.

Члены комиссии:

1. Каиржанова А.С. - заместитель директора по всеобучу
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета



АКТ № 4

Бракеражной комиссии по оценке качества питания учащихся

От 22.10.2024 год

Цель проверки: качество питания учащихся

Комиссия в составе:

Председатель: Кусакаева Б.Б. – директор школы гимназии №11

Члены комиссии:

1. Каиржанова А.С. - заместитель директора по всеобучу
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета

В ходе обследования было выяснено:

1. Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.
2. Посуда моется с посудомоечными средствами, проточной водой в специально оборудованном месте.
3. В ходе организации питания, учащиеся перед едой моют руки с помощью жидкого мыла, находящегося в дозаторах.
4. Необходимость заменить микроволновую печь

Рекомендации:

1. Своевременно утилизировать пищевые отходы и продукты с истекшим сроком годности.
2. Необходимо придерживаться ежедневного утвержденного меню. Иметь все сертификаты соответствия на продукты питания.
3. При реализации готовой продукции для бесплатного горячего питания школьников строго придерживаться выхода блюд по возрастным категориям учащихся. Ежедневно контрольный выход блюд с учетом возрастных особенностей для бесплатного питания учащихся выставлять на витрину.

4. Каиржанова А.С. - замиститель директора по всеобучу постоянно контролировать качество приготовления еды, соблюдение всех санитарных норм.

Председатель: Кусакаева Б.Б.

Кусакаева



Члены комиссии:

1. Каиржанова А.С. - замиститель директора по всеобучу

Каиржанова

2. Мукушева Л.К. - медицинский работник

Мукушева

3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством

Шабанова

4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета

Шатова

АКТ № 6

Бракеражной комиссии по оценке качества питания учащихся

От 21.11.2024 год

Цель проверки: качество питания учащихся

Комиссия в составе:

Председатель: Кусакаева Б.Б. – директор школы гимназии №11

Члены комиссии:

1. Каиржанова А.С. - заместитель директора по всеобучу
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета
5. Нургасимова Н.А. – социальный педагог

В ходе обследования было выяснено:

1. Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.
2. В ходе организации питания, учащиеся перед едой моют руки с помощью жидкого мыла, находящегося в дозаторах.
3. Посуда моется с посудомоечными средствами, проточной водой в специально оборудованном месте.

Рекомендации:

1. Своевременно утилизировать пищевые отходы и продукты с истекшим сроком годности.
2. Необходимо придерживаться ежедневного утвержденного меню. Иметь все сертификаты соответствия на продукты питания.
3. При реализации готовой продукции для бесплатного горячего питания школьников строго придерживаться выхода блюд по возрастным категориям учащихся. Ежедневно контрольный выход блюд с учетом возрастных особенностей для бесплатного питания учащихся выставлять на витрину.

Председатель: Кусакаева Б.Б.

Кусакаева



Члены комиссии:

1. Каиржанова А.С. - заместитель директора по всеобучу
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета
5. Нургасимова Н.А. – социальный педагог

Каиржанова

Мукушева

Шабанова

Шатова

Кусакаева

АКТ № 5

Бракеражной комиссии по оценке качества питания учащихся

От 11.11.2024 год

Цель проверки: качество питания учащихся

Комиссия в составе:

Председатель: Кусакаева Б.Б. – директор школы гимназии №11

Члены комиссии:

1. Каиржанова А.С. - заместитель директора по всеобучу
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета
5. Нургасимова Н.А. – социальный педагог

В ходе обследования было выяснено:

1. Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.
2. В ходе организации питания, учащиеся перед едой моют руки с помощью жидкого мыла, находящегося в дозаторах.
3. Посуда моется с посудомоечными средствами, проточной водой в специально оборудованном месте.

Рекомендации:

1. Своевременно утилизировать пищевые отходы и продукты с истекшим сроком годности.
2. Необходимо придерживаться ежедневного утвержденного меню. Иметь все сертификаты соответствия на продукты питания.
3. При реализации готовой продукции для бесплатного горячего питания школьников строго придерживаться выхода блюд по возрастным категориям учащихся. Ежедневно контрольный выход блюд с учетом возрастных особенностей для бесплатного питания учащихся выставлять на витрину.

Председатель: Кусакаева Б.Б.

Члены комиссии:

1. Каиржанова А.С. - заместитель директора по всеобучу
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета
5. Нургасимова Н.А. – социальный педагог



АКТ № 7

Бракеражной комиссии по оценке качества питания учащихся

От 13.12.2024 год

Цель проверки: качество питания учащихся

Комиссия в составе:

Председатель: Кусакаева Б.Б. – директор школы гимназии №11

Члены комиссии:

1. Еременко Т.В. - заместитель директора по УВР
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета
5. Нургасимова Н.А. – социальный педагог

В ходе обследования было выяснено:

1. Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.
2. В ходе организации питания, учащиеся перед едой моют руки с помощью жидкого мыла, находящегося в дозаторах.
3. Посуда моется с посудомоечными средствами, проточной водой в специально оборудованном месте.
4. Было сделано замечание о состоянии потолка-зафиксировано, что он обвисает, требуется принятие мер по его ремонту или замене.

Рекомендации:

1. Своевременно утилизировать пищевые отходы и продукты с истекшим сроком годности.
2. Необходимо придерживаться ежедневного утвержденного меню. Иметь все сертификаты соответствия на продукты питания.
3. При реализации готовой продукции для бесплатного горячего питания школьников строго придерживаться выхода блюд по возрастным категориям учащихся. Ежедневно контрольный выход блюд с учетом возрастных особенностей для бесплатного питания учащихся выставлять на витрину.

Председатель: Кусакаева Б.Б.

Члены комиссии:

1. Еременко Т.В. - заместитель директора по УВР
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета
5. Нургасимова Н.А. – социальный педагог



АКТ № 8

Бракеражной комиссии по оценке качества питания учащихся

От 24.12.2024 год

Цель проверки: качество питания учащихся

Комиссия в составе:

Председатель: Кусакаева Б.Б. – директор школы гимназии №11

Члены комиссии:

1. Еременко Т.В. - заместитель директора по УВР
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета
5. Нургасимова Н.А. – социальный педагог

В ходе обследования было выяснено:

1. Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.
2. В ходе организации питания, учащиеся перед едой моют руки с помощью жидкого мыла, находящегося в дозаторах.
3. Посуда моется с посудомоечными средствами, проточной водой в специально оборудованном месте.
4. Было сделано замечание о несоответствии поданных детям салатов утвержденному меню А

Рекомендации:

1. Своевременно утилизировать пищевые отходы и продукты с истекшим сроком годности.
2. Необходимо придерживаться ежедневного утвержденного меню. Иметь все сертификаты соответствия на продукты питания.
3. При реализации готовой продукции для бесплатного горячего питания школьников строго придерживаться выхода блюд по возрастным категориям учащихся. Ежедневно контрольный выход блюд с учетом возрастных особенностей для бесплатного питания учащихся выставлять на витрину.

Председатель: Кусакаева Б.Б.

Члены комиссии:

1. Еременко Т.В. - заместитель директора по УВР
2. Мукушева Л.К. - медицинский работник
3. Шабанова Г.Х. - заведующая производством
4. Шатова Р.В. - председатель родительского комитета
5. Нургасимова Н.А. – социальный педагог

