

**АКТ № 1 ПО ИТОГАМ
ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ**

от « 14 » октября _____ 20__22 __г.

МБОУ «Бильтой-Юртовская СШ»

Комиссия в составе: Юсупова Э.Т., Сурхаева Р.Ш., Адаева А.А., Минсарова П.А., Ларсанова Э.А.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком **V**):

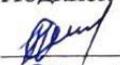
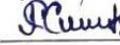
1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж) **V**
2. Контрольное взвешивание **V**
3. Соблюдение циклического меню
4. Контроль соблюдения норм питания **V**
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль обеспечения льготным питанием. **V**
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд. **V**
9. Контроль соблюдения графика работы столовой. **V**
10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер. **V**
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____ соблюдаются _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Обучающиеся льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) обеспечены
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) соответствует _____
9. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) имеется
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено: _____ **замечаний нет** _____

Подписи членов комиссии:

 /Юсупова Э.Т./
 /Сурхаева Р.Ш./
 /Адаева А.А./
 /Минсарова П.А./
 /Ларсанова Э.А./

**АКТ № 2 ПО ИТОГАМ
ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ**

от « 19 » декабря _____ 20 22 __ г

МБОУ «Бильтой-Юртовская СШ»

Комиссия в составе: Юсупова Э.Т., Сурхаева Р.Ш., Адаева А.А., Минсарова П.А., Ларсанова Э.А.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

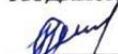
1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж) V
2. Контрольное взвешивание V
3. Соблюдение циклического меню
4. Контроль соблюдения норм питания
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль обеспечения льготным питанием. V
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
9. Контроль соблюдения графика работы столовой.
10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся. V
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой. V
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства. V
15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников V

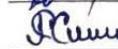
В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

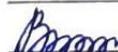
1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует норме
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует норме
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Обучающиеся льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) обеспечены
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
9. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) ведется
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) в удовлетворительном состоянии
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдается
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) имеются, данные актуальны

В результате проверки установлено: _____ **замечаний нет** _____

Подписи членов комиссии:

 /Юсупова Э.Т./

 /Сурхаева Р.Ш./

 /Адаева А.А./

 /Минсарова П.А./

 /Ларсанова Э.А./

**АКТ № 3 ПО ИТОГАМ
ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ**

от « 17 » февраля _____ 20 23 ____ г.

МБОУ «Бильтой-Юртовская СШ»

Комиссия в составе: Юсупова Э.Т., Сурхаева Р.Ш., Адаева А.А., Минсарова П.А., Ларсанова Э.А.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком **V**):

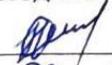
1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж) **V**
2. Контрольное взвешивание **V**
3. Соблюдение циклического меню
4. Контроль соблюдения норм питания
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль обеспечения льготным питанием. **V**
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
9. Контроль соблюдения графика работы столовой.
10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся. **V**
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой. **V**
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства **V**
15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников **V**

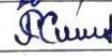
В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

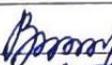
1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует норме
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует норме
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Обучающиеся льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) обеспечены
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
9. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) ведется
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) **в удовлетворительном состоянии** _____
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдается
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____ **имеются, данные актуальны**

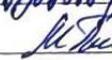
В результате проверки установлено: _____ **замечаний нет** _____

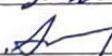
Подписи членов комиссии:

 /Юсупова Э.Т./

 /Сурхаева Р.Ш./

 /Адаева А.А./

 /Минсарова П.А./

 /Ларсанова Э.А./

**АКТ № 4 ПО ИТОГАМ
ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ**

от « 14 » апреля _____ 20_23 __ г.

МБОУ «Бильтой-Юртовская СШ»

Комиссия в составе: Юсупова Э.Т., Сурхаева Р.Ш., Адаева А.А., Минсарова П.А., Ларсанова Э.А.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком **V**):

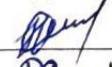
1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)
2. Контрольное взвешивание
3. Соблюдение циклического меню **V**
4. Контроль соблюдения норм питания
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников. **V**
6. Контроль ведения документации пищеблока **V**.
7. Контроль обеспечения льготным питанием. **V**
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд. **V**
9. Контроль соблюдения графика работы столовой.
10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. **V**
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

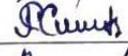
В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

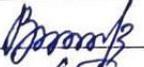
1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) **соблюдается** _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) **удовлетворительное** _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) **Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа** _____
7. Обучающиеся льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____ обеспечены
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) **соответствует** _____
9. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) **имеются, правила хранения соблюдаются** _____
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено: _____ **замечаний нет** _____

Подписи членов комиссии:

 /Юсупова Э.Т./

 /Сурхаева Р.Ш./

 /Адаева А.А./

 /Минсарова П.А./

 /Ларсанова Э.А./

**АКТ № 5 ПО ИТОГАМ
ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ**

от «18» мая 2023 г.

МБОУ «Бильтой-Юртовская СШ»

Комиссия в составе: Юсупова Э.Т., Сурхаева Р.Ш., Адаева А.А., Минсарова П.А., Ларсанова Э.А.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком **V**):

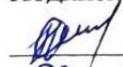
1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж) **V**
2. Контрольное взвешивание **V**
3. Соблюдение циклического меню
4. Контроль соблюдения норм питания **V**
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль обеспечения льготным питанием. **V**
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
9. Контроль соблюдения графика работы столовой. **V**
10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер. **V**
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

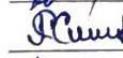
В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

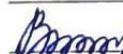
1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ **иное**) соответствует
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ **иное**) соответствует
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ **иное**) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/**иное**) соблюдаются _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/**иное**) _____
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/**иное**) _____
7. Обучающиеся льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/**иное**) обеспечены
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/**иное**) соответствует _____
9. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, **иное**) _____
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/**иное**) _____
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/**иное**) _____
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/**иное**) соблюдается
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/**иное**) _____
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/**иное**) _____
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/**иное**) _____

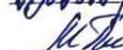
В результате проверки установлено: **замечаний нет** _____

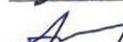
Подписи членов комиссии:

 /Юсупова Э.Т./

 /Сурхаева Р.Ш./

 /Адаева А.А./

 /Минсарова П.А./

 /Ларсанова Э.А./