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 цикличного меню
4. Контроль соблюдений 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. Цикличное 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 цикличного меню
4. Контроль соблюдений 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. Цикличное 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 цикличного меню
4. Контроль соблюдений 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. Цикличное 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 цикличного меню **V**
4. Контроль соблюдений 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. Цикличное 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)_**удовлетворительтное** _____
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 **_____ 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 цикличного меню
4. Контроль соблюдений 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. Цикличное 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/и ное)_____
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./