

## Акт обследования бракеражной комиссией школьной столовой от 21.09.2021

Школьная доготовочная столовая рассчитана на 200 мест, в максимальное покрытие питается 160 человек, расположена в отдельном блоке школы. В связи с рекомендациями Роспотребнадзора покрытие осуществляется не более чем на 100 мест. Работает от ИП Гекчян М.Л. Ремонт в цехах столовой не завершён: не облицованы дверные проёмы.

Один из холодильников в мясном цехе находится в ремонте. Товарное соседство соблюдается, на таре с полуфабрикатами есть даты производства и даты поступления. В товарных накладных есть информация о дате изготовления полуфабрикатов и конечных сроках их реализации. Промаркированы разделочные доски. Есть жидкое мыло и одноразовые полотенца для персонала.

Склад сухих продуктов. Продукты хранятся на полках в той таре, в которой они поступают, на всех есть ярлычки. На складе есть гигрометр и журнал его данных. В холодильнике (в верхней и нижней камерах) есть градусники измерения температуры.

Овощной цех. Гигрометр и журнал его данных в наличии. Есть холодильник для овощей градусниками температуры. Есть раковина для мытья рук, мыло и полотенце для персонала.

Столовая посуда без сколов. В наличии 2 комплекта обеденной посуды, посуда со сколами не используется. Жарочный шкаф в удовлетворительном состоянии. В наличии разделочные доски «зелень», «сельдь». Ножи и доски промаркированы.

Обработка сырого яйца производится средством «Ника» в специально отведённом месте. Висит инструкция о порядке обработки куриных яиц.

В отдельном холодильнике хранятся суточные пробы блюд. В наличии журналы бракеража готовой продукции, температурного режима холодильников, осмотра сотрудников, бракеража сырой продукции.

На раздаче холодная витрина работает.

В моечном цехе висят правила мытья столовой и кухонной посуды. Упорядочено хранение уборочного инвентаря, инвентарь промаркирован.

В туалете есть кран для набора воды для мытья цехов.

Приготовление пищи соответствует утверждённому основному меню.

Верхней одежды и уличной обуви персонала нет.

Срок устранения замечания до 21 октября 2021 года

21.09.2021

Бракеражная комиссия:

Королюк Т.Н. (зам.директора по УВР) \_\_\_\_\_

Гоголенко О.В. (специалист по охране труда) \_\_\_\_\_

Григорьева Л.А. (медицинский работник) \_\_\_\_\_

Филина С.П. (учитель) \_\_\_\_\_

Перцева Н.И. (учитель) \_\_\_\_\_

Побережная А.Д. (представитель родительской общественности) \_\_\_\_\_

С актом ознакомлен:

Гапонюк М.Г. (зав.производством) \_\_\_\_\_



## Акт обследования бракеражной комиссией школьной столовой от 25.10.2021

Школьная доготовочная столовая рассчитана на 200 мест, в максимальное покрытие питается 160 человек, расположена в отдельном блоке школы. В связи с рекомендациями Роспотребнадзора покрытие осуществляется не более чем на 100 мест. Работает от ИП Гекчян М.Л.

Один из холодильников в мясном цехе находится в ремонте. Товарное соседство соблюдается, на таре с полуфабрикатами есть даты производства и даты поступления. В товарных накладных есть информация о дате изготовления полуфабрикатов и конечных сроках их реализации. Промаркированы разделочные доски. Есть жидкое мыло и одноразовые полотенца для персонала.

Склад сухих продуктов. Продукты хранятся на полках в той таре, в которой они поступают, на всех есть ярлычки. На складе есть гигрометр и журнал его данных. В холодильнике (в верхней и нижней камерах) есть градусники измерения температуры.

Овощной цех. Гигрометр и журнал его данных в наличии. Есть холодильник для овощей градусниками температуры. Есть раковина для мытья рук, мыло и полотенце для персонала.

Столовая посуда без сколов. В наличии 2 комплекта обеденной посуды, посуда со сколами не используется. Жарочный шкаф в удовлетворительном состоянии. В наличии разделочные доски «зелень», «сельдь». Ножи и доски промаркированы.

Обработка сырого яйца производится средством «Ника» в специально отведённом месте. Висит инструкция о порядке обработки куриных яиц.

В отдельном холодильнике хранятся суточные пробы блюд. В наличии журналы бракеража готовой продукции, температурного режима холодильников, осмотра сотрудников, бракеража сырой продукции.

На раздаче холодовая витрина работает.

В моечном цехе висят правила мытья столовой и кухонной посуды. Упорядочено хранение уборочного инвентаря, инвентарь промаркирован.

В туалете есть кран для набора воды для мытья цехов.

Приготовление пищи соответствует утверждённому основному меню.

Верхней одежды и уличной обуви персонала нет.

22.10.2021

Бракеражная комиссия:

Королюк Т.Н. (зам.директора по УВР) \_\_\_\_\_

Гоголенко О.В. (специалист по охране труда) \_\_\_\_\_

Григорьева Л.А. (медицинский работник) \_\_\_\_\_

Филина С.П. (учитель) \_\_\_\_\_

Перцева Н.И. (учитель) \_\_\_\_\_

Побережная А.Д. (представитель родительской общественности) \_\_\_\_\_

С актом ознакомлен:

Гапонюк М.Г. (зав.производством) \_\_\_\_\_

## Акт обследования бракеражной комиссией школьной столовой от 09.12.2021

Школьная доготовочная столовая рассчитана на 200 мест, в максимальное покрытие питается 160 человек, расположена в отдельном блоке школы. В связи с рекомендациями Роспотребнадзора покрытие осуществляется не более чем на 100 мест. Работает от ИП Гекчян М.Л.

Холодильное оборудование во всех цехах и на раздаче исправно. Товарное соседство соблюдается, на таре с полуфабрикатами есть даты производства и даты поступления. В товарных накладных есть информация о дате изготовления полуфабрикатов и конечных сроках их реализации. Промаркированы разделочные доски. Есть жидкое мыло и одноразовые полотенца для персонала.

Склад сухих продуктов. Продукты хранятся на полках в той таре, в которой они поступают, на всех есть ярлычки. На складе есть гигрометр и журнал его данных. В холодильнике (в верхней и нижней камерах) есть градусники измерения температуры.

Овощной цех. Гигрометр и журнал его данных в наличии. Есть холодильник для овощей градусниками температуры. Есть раковина для мытья рук, мыло и полотенце для персонала.

Столовая посуда без сколов. В наличии 2 комплекта обеденной посуды, посуда со сколами не используется. Жарочный шкаф в удовлетворительном состоянии. В наличии разделочные доски «зелень», «сельдь». Ножи и доски промаркированы.

Обработка сырого яйца производится средством «Ника» в специально отведённом месте. Висит инструкция о порядке обработки куриных яиц в доготовочном цехе.

В отдельном холодильнике хранятся суточные пробы блюд. В наличии журналы бракеража готовой продукции, температурного режима холодильников, осмотра сотрудников, бракеража сырой продукции.

В моечном цехе висят правила мытья столовой и кухонной посуды. Упорядочено хранение уборочного инвентаря, инвентарь промаркирован.

В туалете есть кран для набора воды для мытья цехов.


Приготовление пищи соответствует утверждённому основному меню.

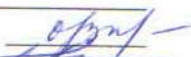
Верхней одежды и уличной обуви персонала нет.


Замечаний по проверке нет.


09.12.2021

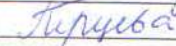
Бракеражная комиссия:

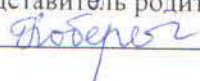
Королюк Т.Н. (зам.директора по УВР) 

Гоголенко О.В. (специалист по охране труда) 


Григорьева Л.А. (медицинский работник) 

Филина С.П. (учитель) 

Перцева Н.И. (учитель) 

Побережная А.Д. (представитель родительской общественности) 

С актом ознакомлен:

Гапонюк М.Г. (зав.производством) 



## Акт обследования бракеражной комиссией школьной столовой от 28.01.2022

Школьная доготовочная столовая рассчитана на 200 мест, в максимальное накрытие питается 160 человек, расположена в отдельном блоке школы. В связи с рекомендациями Роспотребнадзора накрытие осуществляется не более чем на 100 мест. Работает от ИП Гекчян М.Л.

Холодильное оборудование во всех цехах и на раздаче исправно. Товарное соседство соблюдается, на таре с полуфабрикатами есть даты производства и даты поступления. В товарных накладных есть информация о дате изготовления полуфабрикатов и конечных сроках их реализации. Промаркированы разделочные доски. Есть жидкое мыло и одноразовые полотенца для персонала.

Склад сухих продуктов. Продукты хранятся на полках в той таре, в которой они поступают, на всех есть ярлычки. На складе есть гигрометр и журнал его данных. В холодильнике (в верхней и нижней камерах) есть градусники измерения температуры.

Овощной цех. Есть холодильник для овощей с электронным градусником температуры. Есть раковина для мытья рук, мыло и полотенце для персонала.

Столовая посуда без сколов. В наличии 2 комплекта обеденной посуды, посуда со сколами не используется. Жарочный шкаф в удовлетворительном состоянии. В наличии разделочные доски «зелень», «сельдь». Ножи и доски промаркированы.

Обработка сырого яйца производится средством «Ника» в специально отведённом месте непосредственно перед приготовлением. Висит инструкция о порядке обработки куриных яиц в доготовочном цехе.

В отдельном холодильнике хранятся суточные пробы блюд. В наличии журналы бракеража готовой продукции, температурного режима холодильников, осмотра сотрудников, бракеража сырой продукции.

В моечном цехе висят правила мытья столовой и кухонной посуды. Упорядочено хранение уборочного инвентаря, инвентарь промаркирован.

В туалете есть кран для набора воды для мытья цехов.

Приготовление пищи соответствует утверждённому основному меню.

Верхней одежды и уличной обуви персонала нет.

Замечания. Нет шкафа для хранения спецодежды и личных вещей персонала кухни (сумок).

28.01.2022

Бракеражная комиссия:

Королюк Т.Н. (зам.директора по УВР) \_\_\_\_\_

Гоголенко О.В. (специалист по охране труда) \_\_\_\_\_

Григорьева Л.А. (медицинский работник) \_\_\_\_\_

Филина С.П. (учитель) \_\_\_\_\_

Перцева Н.И. (учитель) \_\_\_\_\_

Побережная А.Д. (представитель родительской общности) \_\_\_\_\_

С актом ознакомлен:

Гапонюк М.Г. (зав.производством) \_\_\_\_\_

## Акт обследования бракеражной комиссией школьной столовой от 22.02.2022

Школьная доготовочная столовая рассчитана на 200 мест, в максимальное накрытие питается 160 человек, расположена в отдельном блоке школы. В связи с рекомендациями Роспотребнадзора накрытие осуществляется не более чем на 100 мест. Работает от ИП Гекчян М.Л.

Холодильное оборудование во всех цехах и на раздаче исправно. Товарное соседство соблюдается, на таре с полуфабрикатами есть даты производства и даты поступления. В товарных накладных есть информация о дате изготовления полуфабрикатов и конечных сроках их реализации. Промаркированы разделочные доски. Есть жидкое мыло и одноразовые полотенца для персонала.

Склад сухих продуктов. Продукты хранятся на полках в той таре, в которой они поступают, на всех есть ярлычки. На складе есть гигрометр и журнал его данных. В холодильнике (в верхней и нижней камерах) есть градусники измерения температуры.

Овощной цех. Есть холодильник для овощей с электронным градусником температуры. Есть раковина для мытья рук, мыло и полотенце для персонала.

Столовая посуда без сколов. В наличии 2 комплекта обеденной посуды, посуда со сколами не используется. Жарочный шкаф в удовлетворительном состоянии. В наличии разделочные доски «зелень», «сельдь». Ножи и доски промаркированы.

Обработка сырого яйца производится средством «Ника» в специально отведённом месте непосредственно перед приготовлением. Висит инструкция о порядке обработки куриных яиц в доготовочном цехе.

В отдельном холодильнике хранятся суточные пробы блюд. В наличии журналы бракеража готовой продукции, температурного режима холодильников, осмотра сотрудников, бракеража сырой продукции.

В моечном цехе висят правила мытья столовой и кухонной посуды. Упорядочено хранение уборочного инвентаря, инвентарь промаркирован.

В туалете есть кран для набора воды для мытья цехов.

Приготовление пищи соответствует утверждённому основному меню.

Верхней одежды и уличной обуви персонала нет.

Замечания. Нет шкафа для хранения спецодежды и личных вещей персонала кухни (сумок).

22.02.2022

Бракеражная комиссия:

Королюк Т.Н. (зам.директора по УВР) \_\_\_\_\_

Гоголенко О.В. (специалист по охране труда) \_\_\_\_\_

Григорьева Л.А. (медицинский работник) \_\_\_\_\_

Филина С.П. (учитель) \_\_\_\_\_

Перцева Н.И. (учитель) \_\_\_\_\_

Побережная А.Д. (представитель родительской общности) \_\_\_\_\_

С актом ознакомлен:

Гапонюк М.Г. (зав.производством) \_\_\_\_\_



## Акт обследования бракеражной комиссией школьной столовой от 14.04.2022

Школьная доготовочная столовая рассчитана на 200 мест, в максимальное накрытие питается 160 человек, расположена в отдельном блоке школы. В связи с рекомендациями Роспотребнадзора накрытие осуществляется не более чем на 100 мест. Работает от ИП Гекчян М.Л.

Холодильное оборудование во всех цехах и на раздаче исправно. Товарное соседство соблюдается, на таре с полуфабрикатами есть даты производства и даты поступления. В товарных накладных есть информация о дате изготовления полуфабрикатов и конечных сроках их реализации. Промаркированы разделочные доски. Гигиенические средства и одноразовые полотенца для персонала в наличии.

Склад сухих продуктов. Продукты хранятся на полках в той таре, в которой они поступают, на всех есть ярлычки. На складе есть гигрометр и журнал его данных. В холодильнике (в верхней и нижней камерах) есть градусники измерения температуры. Показатели температуры соответствуют требованиям.

Овощной цех. Есть холодильник для овощей с электронным градусником температуры. Есть раковина для мытья рук, мыло и полотенце для персонала.

Столовая посуда без сколов. В наличии 2 комплекта обеденной посуды, посуда со сколами не используется. Жарочный шкаф в удовлетворительном состоянии. В наличии разделочные доски «зелень», «сельдь». Ножи и доски промаркированы.

Обработка сырого яйца производится средством «Ника» в специально отведённом месте непосредственно перед приготовлением. Висит инструкция о порядке обработки куриных яиц в доготовочном цехе.

В отдельном холодильнике хранятся суточные пробы блюд. В наличии журналы бракеража готовой продукции, температурного режима холодильников, осмотра сотрудников, бракеража сырой продукции. Журналы заполняются систематично.

В моечном цехе висят правила мытья столовой и кухонной посуды. Упорядочено хранение уборочного инвентаря, инвентарь промаркирован.

В туалете есть кран для набора воды для мытья цехов.

Приготовление пищи соответствует утверждённому основному меню.

Верхней одежды и уличной обуви персонала нет.

Замечания. Нет шкафа для хранения спецодежды и личных вещей персонала кухни (сумок).

14.04.2022

Бракеражная комиссия:

Королюк Т.Н. (зам.директора по УВР) \_\_\_\_\_

Гоголенко О.В. (специалист по охране труда) \_\_\_\_\_

Григорьева Л.А. (медицинский работник) \_\_\_\_\_

Филина С.П. (учитель) \_\_\_\_\_

Перцева Н.И. (учитель) \_\_\_\_\_

Побережная А.Д. (представитель родительской общественности) \_\_\_\_\_

С актом ознакомлен:

Гапонюк М.Г. (зав.производством) \_\_\_\_\_