



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГКОУ ШИ 11

ДОКУМЕНТ №

С.М. Крымзина

« 10 » мая 2023 г.

## АКТ

### проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

От 10.05.2023г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Медведевой Е.Е – медицинской сестры - член комиссии  
Матрашиловой М.В - шеф повара – член комиссии  
Астаховой Т. В – представителя родительского комитета.  
Клевцова Е.С- повара- член комиссии

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 10 мая 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

-Суп гороховый 200\200

-Компот из яблок 180\180

-Котлеты рыбные 100\120

-Салат из кабачков 100\120

Хлеб 80\90

-Картофель отварной 200\200

7.Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов. Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

член комиссии

член комиссии

род. комитет

член комиссии

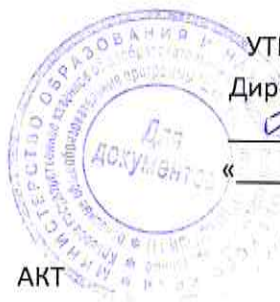
Handwritten signatures in blue ink, corresponding to the names listed to the right. The signatures are: 1. A cursive signature for E.E. Medvedeva. 2. A cursive signature for M.V. Matrasheva. 3. A cursive signature for T.V. Astakhova. 4. A cursive signature for E.S. Klevtsova.

Медведева Е.Е

Матрашилова М.В.

Астахова Т.В.

Клевцова Е.С



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГКОУ ШИ 11  
С.М. Крымзина  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией  
по питанию учащихся

От 10.04.2023г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Медведевой Е.Е – медицинской сестры - член комиссии

Матрашиловой М.В - шеф повара – член комиссии

Астаховой Т. В – представителя родительского комитета.

Токарева О. Ю- повара- член комиссии

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 10 апреля 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.  
-Суп крем из разных овощей 200/250  
-Компот из смеси сух.фруктов 180\200  
- Пельмени мясные отварные 180/220  
-Хлеб 50\130  
- Винегрет100\120
- 7.Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.




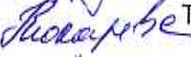
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.  
Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

член комиссии

член комиссии

род. комитет

член комиссии

 Медведева Е.Е.  
 Матрашилова М.В.  
 Астахова Т.В.  
 Токарева О.Ю.



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГКОУ ШИ 11

С.М. Крымзина

«09» марта 2023 г.

АКТ

## проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

От 09.03.2023г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Медведевой Е.Е – медицинской сестры - член комиссии  
Матрашиловой М.В - шеф повара – член комиссии  
Астаховой Т. В – представителя родительского комитета.  
Токарева О. Ю- повара- член комиссии

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 09 марта 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

-Борщ с мясом птицы со сметаной 200\300

-Компот из смеси сух.фруктов 180\180

- Плов 220\270

-Хлеб 50\100

- Салат из свеклы с сыром 100\120

7.Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.





9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.  
Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

член комиссии

член комиссии

род. комитет

член комиссии

 Медведева Е.Е.  
 Матрашилова М.В.  
 Астахова Т.В.  
 Токарева О.Ю.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГКОУ ШИ 11

С.М. Крымзина

« 9 » февраля 2023 г.

## АКТ

### проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

От 09.02.2023г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Медведевой Е.Е – медицинской сестры - член комиссии

Матрашиловой М.В - шеф повара – член комиссии

Астаховой Т. В – представителя родительского комитета.

Токарева О. Ю- повара- член комиссии

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 09 февраля 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

-Борщ с мясом птицы со сметаной 200\300

-Компот из смеси сух.фруктов 180\180

- Плов 220\270

-Хлеб 50\100

- Салат из свеклы с сыром 100\120

7.Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.  
Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

член комиссии  
член комиссии  
род. комитет  
член комиссии

Медведева Е.Е. *Медв*  
Матрашилова М.В. *Матр*  
Астахова Т.В. *Аст*  
Токарева О.Ю. *Токар*





УТВЕРЖДАЮ

Директор-КГКОУ ШИ 11

С.М. Крымзина

« 07 » 02 2023 г.

АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией  
по питанию учащихся

От 07.02.2023г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Медведевой Е.Е – медицинской сестры - член комиссии  
Матрашиловой М.В - шеф повара – член комиссии  
Астаховой Т. В – представителя родительского комитета.  
Клевцовой Е.С- повара- член комиссии

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 07 февраля 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

-Суп с рыбными консервами 200\250

-Чай с сахаром 200\200

- Жаркое по домашнему 250\300

-Хлеб 90\120

- Сельдь с луком 70 \150

7.Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.  
Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

член комиссии  
член комиссии  
род. комитет  
член комиссии

Медведева Е.Е. *Медведева*  
Матрашилова М.В. *Матрашилова*  
Астахова Т.В. *Астахова*  
Клевцова Е.С. *Клевцова*



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГКОУ ШИ 11  
С.М. Крымзина  
«13 января» 2023 г.

## АКТ

### проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

От 13.01.2023г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Медведевой Е.Е – медицинской сестры - член комиссии  
Матрашиловой М.В - шеф повара – член комиссии  
Астаховой Т. В – представителя родительского комитета.  
Токарева О.Ю- повара- член комиссии

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 13 января 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

-Суп летний овощной 200\250-

Компот из ягод 180\180

- Рыба запеченая в молочном соусе 100\120

Хлеб 100\100

- Картофель в молоке 180\200

- Салат из белокачанной капусты 100\120

7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.  
Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

член комиссии  
член комиссии  
род. комитет  
член комиссии

Медведева Е.Е. *Медв*  
Матрашилова М.В. *Матр.*  
Астахова Т.В. *Аст*  
Токарева О.Ю. *Токар*



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГКОУ ШИ 11  
С.М. Крымзина  
«09» декабря 2022 г.

## АКТ

### проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

От 09.12.2022г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Медведевой Е.Е – медицинской сестры - член комиссии  
Матрашиловой М.В - шеф повара – член комиссии  
Астаховой Т. В – представителя родительского комитета.  
Клевцовой Е.С- повара- член комиссии

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 09 декабря 2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

-Рассольник Ленинградский 200\250-

Чай 200\200

- Тефтели из говядины с рисом 90\100

Хлеб 130\100

- Капуста тушеная 200\200

- Икра кабачковая 100\120

7.Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.  
Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

член комиссии  
член комиссии  
род. комитет  
член комиссии

Медведева Е.Е. *Мед*  
Матрашилова М.В. *Мат*  
Астахова Т.В. *Аст*  
Клевцова Е.С. *Кл*



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГКОУ ШИ 11

С.М. Крымзина

« 10. » Н о в я б р я , 2022 г.

АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией  
по питанию учащихся

От 10.11.2022г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Медведевой Е.Е – медицинской сестры - член комиссии  
Матрашиловой М.В - шеф повара – член комиссии  
Астаховой Т. В – представителя родительского комитета.  
Клевцовой Е.С- повара- член комиссии

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 10 ноября 2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

- Суп с рыбными фрикадельками 250/250-

Компот из яблок 180\180

- Биточки из кур 90\100

Хлеб 40\100

- Рагу из овощей 200\200

- Салат из моркови и яблок с яйцом 100\120

7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.  
Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

член комиссии  
член комиссии  
род. комитет  
член комиссии

Медведева Е.Е. *Медв*  
Матрашилова М.В. *Матраш*  
Астахова Т.В. *Аст*  
Клевцова Е.С. *Кл*





АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией  
по питанию учащихся

От 18.10.2022г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Медведевой Е.Е – медицинской сестры - член комиссии  
Матрашиловой М.В - шеф повара – член комиссии  
Астаховой Т. В – представителя родительского комитета.  
Клевцовой Е.С- повара- член комиссии

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 18 октября 2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.  
- Суп с рыбными консервами 200\250- ХЛЕБ 90\100  
- Жаркое по домашнему 250\300  
- Чай с сахаром 200\200  
- Сельдь с луком 70\150
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.  
Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

член комиссии

член комиссии

род. комитет

член комиссии



Медведева Е.Е

Матрашилова М.В.

Астахова Т.В.

Клевцова Е.С



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГКОУ ШИ 11

С.М. Крымзина

«14» сентября 2022 г.

АКТ

проверки школьной столовой бракеражной комиссией  
по питанию учащихся

От 14.09.2022г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Медведевой Е.Е – медицинской сестры по диетологии- член комиссии

Матрашиловой М.В - шеф повара – член комиссии

Астаховой Т. В – представителя родительского комитета.

Клевцовой Е.С- повара- член комиссии

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 14 сентября 2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

- |                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| - Суп летний овощной 200/250-    | ХЛЕБ 100\100             |
| - Печень по –строгановски 90/120 | Компот из кураги 180\200 |
| - Картофель отварной 200/200     |                          |
| - Сельдь с картофелем 100/150    |                          |

7.Проверили внешний вид работников пищеблока.

8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.





9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.  
Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

член комиссии

член комиссии

род. комитет

член комиссии

 Медведева Е.Е.  
 Матрашилова М.В.  
 Астахова Т.В.  
 Клевцова Е.С.