

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

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:

Бабак Н. В.. учителя начальных классов– председателя комиссии.

Пылевой Г. Б.-медсестры МУЗ «Городская поликлиника № 4»

Любимкиной И. Ф.- учителя СОШ № 88

Германовой К. Р.. - председателя родительского комитета.

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

В ходе проверки выявлено:

1. 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.
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.

Выводы и предложения: все в норме

Члены бракеражной комиссии по организации питания обучающихся:

Бабак Н. В. [подпись]

Пылева Г. Б. [подпись]

Любимкина И. Ф. [подпись]

Германова К. Р. [подпись]

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

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:

Бабак Н. В., учителя начальных классов – председателя комиссии.

Пылевой Г. Б. – медсестры МУЗ «Городская поликлиника № 4»

Любимкиной И. Ф. – учителя СОШ № 88

Германовой К. Р. – председателя родительского комитета.

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

В ходе проверки выявлено:

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

Выводы и предложения:

всё понравилось

Члены бракеражной комиссии по организации питания обучающихся:

Бабак Н. В. [подпись]

Пылева Г. Б. [подпись]

Любимкина И. Ф. [подпись]

Германова К. Р. [подпись]

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

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:

Бабак Н. В.. учителя начальных классов – председателя комиссии.

Пылевой Г. Б.-медсестры МУЗ «Городская поликлиника № 4»

Любимкиной И. Ф.- учителя СОШ № 88

Германовой К. Р.. - председателя родительского комитета.

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

В ходе проверки выявлено:

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

Выводы и предложения: Оценки все равно

Члены бракеражной комиссии по организации питания обучающихся:

Бабак Н. В. [подпись]

Пылева Г. Б. [подпись]

Любимкина И. Ф. [подпись]

Германова К. Р. [подпись]

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

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:

Бабак Н. В., учителя начальных классов – председателя комиссии.

Пылевой Г. Б. – медсестры МУЗ «Городская поликлиника № 4»

Любимкиной И. Ф. – учителя СОШ № 88

Германовой К. Р. – председателя родительского комитета.

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

В ходе проверки выявлено:

1. 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, допустимого 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.
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.

Выводы и предложения: Все блюда понравились.

Члены бракеражной комиссии по организации питания обучающихся:

Бабак Н. В. [подпись]

Пылева Г. Б. [подпись]

Любимкина И. Ф. [подпись]

Германова К. Р. [подпись]

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

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:

Бабак Н. В., учителя начальных классов – председателя комиссии.

Пылевой Г. Б. – медсестры МУЗ «Городская поликлиника № 4»

Любимкиной И. Ф. – учителя СОШ № 88

Германовой К. Р. – председателя родительского комитета.

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

В ходе проверки выявлено:

1. 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.
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.

Выводы и предложения: Все вкусно

Члены бракеражной комиссии по организации питания обучающихся:

Бабак Н. В. [подпись]

Пылева Г. Б. [подпись]

Любимкина И. Ф. [подпись]

Германова К. Р. [подпись]

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

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:

Бабак Н. В., учителя начальных классов – председателя комиссии.

Пылевой Г. Б. - медсестры МУЗ «Городская поликлиника № 4»

Любимкиной И. Ф. - учителя СОШ № 88

Германовой К. Р. - председателя родительского комитета.

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

В ходе проверки выявлено:


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

Выводы и предложения: все вкусно и чисто.

Члены бракеражной комиссии по организации питания обучающихся:

Бабак Н. В. 

Пылева Г. Б. 

Любимкина И. Ф. 

Германова К. Р. 