

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

**Акты контроля качества продукции,
поступающей в школьную столовую**



2024 – 2025 уч. год



Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

АКТ № 1

контроль качества продукции, поступающей в школьную столовую

Дата проверки: 20.09 2024г.

Время проверки: 09.10 - 10.10

Цель проверки: готовность пищеблока школы, контроль за соблюдением качества продукции, поступающей в школьную столовую, соблюдение санитарных правил и норм в работе при поступлении продуктов питания.

Члены комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.

2. Иванова Л.А.-социальный педагог

3. Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра

составили настоящий акт о том, что 20.09.2024 года членами комиссии была проведена проверка за качеством поступающей продукции и соблюдением правил ее хранения.

В ходе проверки установлено:

1. Соблюдаются санитарные правила и нормы в работе при поступлении продуктов питания – маркировка (вес, условия хранения, сроки реализации, нормативная документация). Указаны на всех видах, поступающей продукции.
2. Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию – отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Поступающая продукция хранится в специальных отдельных помещениях и холодильниках, имеет маркировку.
4. Температура хранения продуктов соответствует температуре установленной поставщиком. Фиксируется в журнале температур режима холодильного оборудования.
5. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии.
6. Технологическое оборудование находится в исправном состоянии..
7. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, доски и ножи хранятся на специальных держателях.
8. Имеется запас столовой посуды.
9. При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук.
10. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

Выводы:

На основании осмотра оборудования пищеблока и ознакомления с документацией поступающей продукции, условиями ее хранения, комиссия приняла решение: санитарное состояние пищеблока, качество поступающих продуктов и условия их хранения соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Пищеблок готов к работе.

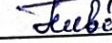
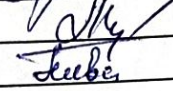
Замечаний в ходе проверки нет.

Члены комиссии с актом контроля ознакомлены:

Алимбаева Т.В. _____

Иванова Л.А. _____

Пивоварова Т.Н. _____





Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

АКТ № 2

контроль качества продукции, поступающей в школьную столовую

Дата проверки: 15.10 2024г.

Время проверки: 08.00 - 08.40

Цель проверки: проверка работы пищеблока, наличие и состояние продуктов поступающих в столовую, соблюдение условий их хранения.

Члены комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.

2. Иванова Л.А.-социальный педагог

3. Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра

составили настоящий акт о том, что 15.10.2024 года членами комиссии была проведена проверка работы пищеблока, наличие и состояние продуктов поступающих в столовую, соблюдение условий их хранения.

В ходе проверки установлено:

1. С поставщиками продуктов заключены договора.
2. Продукты питания поступают на пищеблок с документами, подтверждающими их качество и безопасность. Поступающие продукты проверяет ответственный по питанию.
3. Необходимая документация имеется. На пищеблоке отсутствуют продукты, не имеющие сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
4. Мясо и рыба хранятся в холодильниках, промаркированных по видам сырья.
5. Соблюдается товарное соседство.
6. молочная продукция хранится отдельно. Масло сливочное и молоко хранятся на полках холодильника в заводской упаковке...
7. В холодильнике имеются термометры для контроля температурного режима хранения продуктов.
8. Крупы хранятся на полках, подтоварниках в соответствии с требованиями. Ярлыки имеются.
9. Сроки хранения соблюдаются.
10. Санитарное состояние оборудования, стеллажей соответствует нормам.
11. Уборка выполняется по графику в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.


Выводы:

На основании осмотра, комиссия приняла решение: прием продуктов осуществляется в соответствии с требованиями. Вся необходимая


документация имеется, заполняется своевременно. Санитарно-гигиенические правила соблюдаются.

Замечаний в ходе проверки нет.

Члены комиссии с актом контроля ознакомлены:

Алимбаева Т.В. 

Иванова Л.А. 

Пивоварова Т.Н. 



Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

АКТ № 3

контроль качества продукции, поступающей в школьную столовую

Дата проверки: 14.11 2024г.

Время проверки: 08.00 - 8.40

Цель проверки: проверка работы пищеблока, наличие и состояние продуктов поступающих в столовую, соблюдение условий их хранения.

Члены комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.

2. Иванова Л.А.-социальный педагог

3. Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра

составили настоящий акт о том, что 14.11.2024 года членами комиссии была проведена проверка работы пищеблока, наличие и состояние продуктов поступающих в столовую, соблюдение условий их хранения.

В ходе проверки установлено:


1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья:
 - наличие сопроводительных документов, обеспечивающих безопасность имеется
 - наличие ярлыков, этикеток на таре, коробках, упаковках в местах хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов имеется
 - соответствие документов, подтверждающих безопасность продуктов питания по количеству имеющихся на данный момент в пищеблоке соответствует
2. Контроль, за качеством поступающей продукции:
 - соблюдение условий для хранения соблюдается
 - контроль температурного режима в холодильном оборудовании соблюдается
 - соблюдение правил товарного соседства соблюдается
 - соблюдение конечных сроков реализации на основании сопроводительных документов соблюдается
3. Маркировка разделочного, рабочего инвентаря, посуды:
 - места хранения, правила хранения инвентаря, разделочных ножей и досок соблюдаются
 - мытье разделочных досок соответствует
 - условия для мытья посуды соблюдается
4. Санитарное состояние оборудования, стеллажей соответствует нормам.
5. Уборка выполняется по графику в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

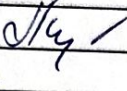
Выводы:

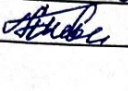
На основании осмотра, комиссия приняла решение: прием продуктов осуществляется в соответствии с требованиями. Вся необходимая документация имеется, заполняется своевременно. Санитарно-гигиенические правила соблюдаются.

Замечаний в ходе проверки нет.

Члены комиссии с актом контроля ознакомлены:

Алимбаева Т.В. _____ 

Иванова Л.А. _____ 

Пивоварова Т.Н. _____ 



Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

АКТ № 4

контроль качества продукции, поступающей в школьную столовую

Дата проверки: 13.12 2024г.

Время проверки: 10.40 - 11.20

Цель проверки: проверка работы пищеблока, наличие и состояние продуктов поступающих в столовую, соблюдение условий их хранения.

Члены комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.

2. Иванова Л.А.-социальный педагог

3. Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра

составили настоящий акт о том, что 13.12.2024 года членами комиссии была проведена проверка работы пищеблока, наличие и состояние продуктов поступающих в столовую, соблюдение условий их хранения.

В ходе проверки установлено:

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья:
 - наличие сопроводительных документов, обеспечивающих безопасность имеется
 - наличие ярлыков, этикеток на таре, коробках, упаковках в местах хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов имеется
 - соответствие документов, подтверждающих безопасность продуктов питания по количеству имеющихся на данный момент в пищеблоке соответствует
2. Контроль, за качеством поступающей продукции:
 - соблюдение условий для хранения соблюдается
 - контроль температурного режима в холодильном оборудовании соблюдается
 - соблюдение правил товарного соседства соблюдается
 - соблюдение конечных сроков реализации на основании сопроводительных документов соблюдается
3. Маркировка разделочного, рабочего инвентаря, посуды:
 - места хранения, правила хранения инвентаря, разделочных ножей и досок соблюдается
 - мытье разделочных досок соответствует
 - условия для мытья посуды соблюдается
4. Санитарное состояние оборудования, стеллажей соответствует нормам.
5. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике, отбирается в соответствии с требованиями СанПиН, маркируется ежедневно с указанием даты.

6. Уборочный материал в наличии, промаркирован, хранится в отдельном шкафу.
7. Уборка выполняется по графику в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Выводы:

На основании осмотра, комиссия приняла решение: прием продуктов осуществляется в соответствии с требованиями. Вся необходимая документация имеется, заполняется своевременно. Санитарно-гигиенические правила соблюдаются.

Замечаний в ходе проверки нет.

Члены комиссии с актом контроля ознакомлены:

Алимбаева Т.В. _____

Иванова Л.А. _____

Пивоварова Т.Н. _____



Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

АКТ № 5

контроль качества продукции, поступающей в школьную столовую

Дата проверки: 09.01 2025г.

Время проверки: 10.00 - 10.40

Цель проверки: проверка работы пищеблока, наличие и состояние продуктов поступающих в столовую, соблюдение условий их хранения.

Члены комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.

2. Иванова Л.А.-социальный педагог

3. Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра

составили настоящий акт о том, что 09.01.2025 года членами комиссии была проведена проверка работы пищеблока, наличие и состояние продуктов поступающих в столовую, соблюдение условий их хранения.

В ходе проверки установлено:

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья:
 - наличие сопроводительных документов, обеспечивающих безопасность имеются
 - наличие ярлыков, этикеток на таре, коробках, упаковках в местах хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов имеются
 - соответствие документов, подтверждающих безопасность продуктов питания по количеству имеющихся на данный момент в пищеблоке соответствует
2. Контроль, за качеством поступающей продукции:
 - соблюдение условий для хранения соблюдается
 - контроль температурного режима в холодильном оборудовании соблюдается
 - соблюдение правил товарного соседства соблюдается
 - соблюдение конечных сроков реализации на основании сопроводительных документов соблюдается
3. Санитарное состояние оборудования, стеллажей соответствует нормам.
4. Перед началом учебного процесса в столовой была проведена генеральная уборка. На пищеблоке чисто убрано, что соответствует необходимым требованиям и нормам.
5. Дезинфекция:
 - дезинфекционные препараты (хранение в специально отведенном месте) имеются
 - знания об использовании дезрастворов для обработки обеденных столов, обработки рук после туалета, обработка производственного окружения,


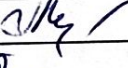
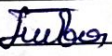
замачивание столовой посуды после завершения приема пищи, проведение уборки в конце работы, генеральной уборки ежемесячно осуществляется

Выводы:

На основании осмотра, комиссия приняла решение: прием продуктов осуществляется в соответствии с требованиями. Вся необходимая документация имеется, заполняется своевременно. Санитарно-гигиенические правила соблюдаются.

Замечаний в ходе проверки нет.

Члены комиссии с актом контроля ознакомлены:

Алимбаева Т.В. 
Иванова Л.А. 
Пивоварова Т.Н. 



Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

АКТ № 6

контроль качества продукции, поступающей в школьную столовую

Дата проверки: 14.02 2025г.

Время проверки: 8.00 - 9.00

Цель проверки: проверка работы пищеблока, наличие и состояние продуктов поступающих в столовую, соблюдение условий их хранения.

Члены комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.
2. Иванова Л.А.-социальный педагог
3. Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра

составили настоящий акт о том, что 14.02.2025 года членами комиссии была проведена проверка работы пищеблока, наличие и состояние продуктов поступающих в столовую, соблюдение условий их хранения.

В ходе проверки установлено:

1. С поставщиками продуктов заключены договора.
2. Продукты питания поступают на пищеблок с документами, подтверждающими их качество и безопасность. Поступающие продукты проверяет ответственный по питанию.
3. Необходимая документация имеется. На пищеблоке отсутствуют продукты, не имеющие сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.
4. Мясо и рыба хранятся в холодильниках, промаркированных по видам сырья.
5. Соблюдается товарное соседство.
6. молочная продукция хранится отдельно. Масло сливочное и молоко хранятся на полках холодильника в заводской упаковке...
7. В холодильнике имеются термометры для контроля температурного режима хранения продуктов.
8. Крупы хранятся на полках, подтоварниках в соответствии с требованиями. Ярлыки имеются.
9. Сроки хранения соблюдаются.
10. Санитарное состояние оборудования, стеллажей соответствует нормам.
11. Уборка выполняется по графику в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Выводы:

На основании осмотра, комиссия приняла решение: прием продуктов осуществляется в соответствии с требованиями. Вся необходимая

документация имеется, заполняется своевременно. Санитарно-гигиенические правила соблюдаются.

Замечаний в ходе проверки нет.

Члены комиссии с актом контроля ознакомлены:

Алимбаева Т.В. _____
Иванова Л.А. _____
Пивоварова Т.Н. _____



Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

АКТ № 7

контроль качества продукции, поступающей в школьную столовую

Дата проверки: 14.03 2025 г.

Время проверки: 8.00 - 9.00

Цель проверки: проверка работы пищеблока, наличие и состояние продуктов поступающих в столовую, соблюдение условий их хранения.

Члены комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.

2. Иванова Л.А.-социальный педагог

3. Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра

составили настоящий акт о том, что 14.03.2025 года членами комиссии была проведена проверка работы пищеблока, наличие и состояние продуктов поступающих в столовую, соблюдение условий их хранения.

В ходе проверки установлено:

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья:
 - наличие сопроводительных документов, обеспечивающих безопасность имеются
 - наличие ярлыков, этикеток на таре, коробках, упаковках в местах хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов имеются
 - соответствие документов, подтверждающих безопасность продуктов питания по количеству имеющихся на данный момент в пищеблоке соответствующий
2. Контроль, за качеством поступающей продукции:
 - соблюдение условий для хранения соблюдается
 - контроль температурного режима в холодильном оборудовании соблюдается
 - соблюдение правил товарного соседства соблюдается
 - соблюдение конечных сроков реализации на основании сопроводительных документов соблюдается
3. Маркировка разделочного, рабочего инвентаря, посуды:
 - места хранения, правила хранения инвентаря, разделочных ножей и досок осуществляется
 - мытье разделочных досок осуществляется
 - условия для мытья посуды есть
4. Санитарное состояние оборудования, стеллажей соответствует нормам.
5. Уборка выполняется по графику в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. по графику.

Выводы:

На основании осмотра, комиссия приняла решение: прием продуктов осуществляется в соответствии с требованиями. Вся необходимая документация имеется, заполняется своевременно. Санитарно-гигиенические правила соблюдаются.

Замечаний в ходе проверки нет.

Члены комиссии с актом контроля ознакомлены:

Алимбаева Т.В. _____
Иванова Л.А. _____
Пивоварова Т.Н. _____

