

## АКТ

по проверке школьной столовой на 24.09.2019г

24.09.2019г социальной комиссией в составе председателя комиссии Татин Е.Г., и.о.директора, Габдуллиной А.О.-зам. директора по УР, Сейтимова М.К., зам.директора по ВР, Алимовой Р.Д., медработника школы, Редькина Т.Н.- председателя родительского комитета, Закирьяновой Б.Д., социального педагога школы и в присутствии арендатора столовой Новаковского А.В. провели проверку школьной столовой. В ходе проверки было выявлено:

Меню:

1. Санитарное состояние столовой удовлетворительно
2. Вес готовой продукции соответствует нормам
3. Вкусовые качества блюд соответствует нормам

Члены комиссии: Татин Е.Г.,

Габдуллина А.О.

Сейтимова М.К.

Алимова Р.Д.

Редькина Т.Н.

Закирьянова Б.Д.

Арендатор

Новаковский А.В.



## АКТ

по проверке школьной столовой на 26.10.2019г

26.10.2019г социальной комиссией в составе председателя комиссии Татин Е.Г., и.о.директора, Габдуллиной А.О.-зам. директора по УР, Сейтимовой М.К., зам.директора по ВР, Алимовой Р.Д., медработника школы, Редькина Т.Н. -председателя родительского комитета, Закирьяновой Б.Д., социального педагога школы и в присутствии арендатора столовой Новаковского А.В. провели проверку школьной столовой. В ходе проверка было выявлено:

Меню:

1. Санитарное состояние столовой удовлетворительно
2. Вес готовой продукции соответствует нормам
3. Вкусовые качества блюд соответствует нормам

Члены комиссии: Татин Е.Г.

Габдуллина А.О.

Сейтимова М.К.

Алимова Р.Д.

Редькина Т.Н.

Закирьянова Б.Д.

Арендатор

Новаковский А.В.



## АКТ

по проверке школьной столовой на 25.11.2019г

25.11.2019г социальной комиссией в составе председателя комиссии Татин Е.Г., в.о.директора, Габдуллиной А.О.-зам. директора по УР, Сейтимова М.К., зам.директора по ВР, Алимовой Р.Д., медработника школы, Релькина Т.Н. -председателя родительского комитета, Закирьяновой Б.Д., социального педагога школы и в присутствии арендатора столовой Новаковского А.В. провели проверку школьной столовой. В ходе проверка было выявлено:

Меню:

1. Санитарное состояние столовой удовлетворительно
2. Вес готовой продукции соответствует нормам
3. Вкусовые качества блюд соответствует нормам

Члены комиссии: Татин Е.Г.

Габдуллина А.О.

Сейтимова М.К.

Алимова Р.Д.

Релькина Т.Н.

Закирьянова Б.Д.

Арендатор

Новаковский А.В.



## АКТ

по проверке школьной столовой на 23.12.2019г

23.12.2019г социальной комиссией в составе председателя комиссии Татин Е.Г., и.о.директора, Габдуллиной А.О.-зам. директора по УР, Сейтимовой М.К., зам.директора по ВР, Алимовой Р.Д., медработника школы, Редькина Т.Н. -председателя родительского комитета, Закирьяновой Б.Д., социального педагога школы и в присутствии арендатора столовой Новаковского А.В. провели проверку школьной столовой. В ходе проверка было выявлено:

Меню:

1. Санитарное состояние столовой удовлетворительно
2. Вес готовой продукции соответствует нормам
3. Вкусовые качества блюд соответствует нормам

Члены комиссии: Татин Е.Г.

Габдуллина А.О.

Сейтимова М.К.

Алимова Р.Д.

Редькина Т.Н.

Закирьянова Б.Д.

Арендатор

Новаковский А.В.



Проверки школьной столовой  
КГУ «СШ №14» от 21 января 2010 г.

Комиссия по контролю за организацией питания в составе:  
Председатель комиссии Татин Е.Г.

Члены комиссии:

1. Бекназарова Р.К. – член попечительского совета школы;
2. Сейтимова М.К. – зам. директора по ВР;
3. Алимova Р.Д. – медработник школы;
4. Габдуллина А.О. – зам. директора по ВР;
5. Закирьянова Б.Д. – социальный педагог.

Провела проверку условий работы школьной столовой по вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи;
- взвешивание контрольных порций;
- соблюдение условий транспортировки и хранения сырых продуктов;
- соответствие санитарного состояния столовой «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам образования» (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь, наличие санитарных книжек);
- ассортимент блюд; наличие меню (общего и для социально не защищенных);
- стоимость питания в день;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты);
- наличие суточных проб;
- обращения учащихся, родителей.

В результате проверки выявлено:

1. Технологический процесс приготовления пищи соответствует;
2. Проведено взвешивание порций мяса и яблока, соответствует нормам;
3. Ассортимент блюд в меню, нет меню общего, и для социально-незащищенных, зафиксировано и с директором;
4. На момент проверки сертификаты от поставщиков, детских кондитерских изделий и сыр.
5. Сопроводительная документация на продукты не была, нет укладочной тары продукции (габитовской фарша).
6. Столовой корыте металлические из одного ребра 335 мм (для социально-незащищенных)
7. Санитарное состояние зала питания соответствует требованиям;
8. Технической инвентарь: Школьное столовое не всегда имеет инвентарь, посудочистое имеет детали не хватает.

Выводы и предложения комиссии:

1. Не допускать в продажу гамбургеров, хот-догов;
2. Иметь в магазине сертификат качества продукции;
3. Контроль процесса обслуживания детей;
4. Завести книгу жалоб и предложений; жалоб и предложений со стороны родителей, учителей, сотрудников школы принимать во внимание и учитывать;
5. Срочно, в течение недели, изменить состав или контроль временной рабочей школьной столовой изобавившись наличными персоналом, в Фридрихсена сущая для руж.

Председатель комиссии

Татин Е.Г.

Члены комиссии:

1. Бекназарова Р.К. - член попечительского совета школы;
2. Сейтимова М.К. - зам. директора по ВР;
3. Алимova Р.Д. - медработник школы;
4. Габдуллина А.О. - зам. директора по ВР;
5. Закирьянова Б.Д. - социальный педагог.

Ознакомлен (-а)

Арендатор Шабанова Г.Х.

## Проверки школьной столовой

КГУ «СПИ№14» от 05 февраля 2020 г.

Комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Председатель комиссии Татин Е.Г.

Члены комиссии:

1. Бекназарова Р.К.—член попечительского совета школы;
2. Сейтимова М.К.- зам .директора по ВР;
3. Алимова Р.Д.- медработник школы;
4. Закирьянова Б.Д.- социальный педагог.

Провела проверку условий работы школьной столовой по вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи;
- взвешивание контрольных порций;
- соблюдение условий транспортировки и хранения сырых продуктов;
- соответствие санитарного состояния столовой «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам образования» (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь, наличие санитарных книжек);
- ассортимент блюд; наличие меню (общего и для социально-незащищенных);
- стоимость питания в день;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты);
- обращения учащихся, родителей.

В результате проверки выявлено:

1. В отделе обслуживания г. Кокшетау было отпрвлено новое, измененное меню по питанию. При проверке школьной столовой 05.02.2020 по соответствия меню было выявлено, что арендатор "Т.Ш.Шайдаров Т.К." работает по старому меню. Было сделано замечание <sup>обновить арендатору</sup> об обновлении меню. В связи с этим закупать продукты по старому, поэтому готовят по старому меню, и цены готовы по переменной, 10 февраля 2020 года

2. Санитарное состояние зала удовлетвори-тельное, было сделано замечание по обзаведенности столов обеденного зала.

Выводы и предложения комиссии:

1. Работа рекламщика по работе по  
новому классу;

2. Сделать ремонт стен вобщинного здания  
отделной

Председатель комиссии

Татин Е.Г.

Члены комиссии

1. Бекназарова Р.К. — член попечительского совета школы;
2. Сейтимова М.К. — зам. директора по ВР;
3. Алимова Р.Д. — медработник школы;
4. Закирьянова Б.Д. — социальный педагог.

Стены были в плачевном состоянии на момент  
передачи от прежнего арендатора

Ознакомлен (-а)

Арендатор Шабанова Г.Х.



## Проверки школьной столовой

КГУ «СШ №14» от 19 февраля 2020 г.

Комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Председатель комиссии Татин Е.Г.

Члены комиссии:

1. Бекназарова Р.К. — член попечительского совета школы;
2. Сейтимова М.К. — зам. директора по ВР;
3. Алимова Р.Д. — медработник школы;
4. Закирьянова Б.Д. — социальный педагог.

Провела проверку условий работы школьной столовой по вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи;
- взвешивание контрольных порций;
- соблюдение условий транспортировки и хранения сырых продуктов;
- соответствие санитарного состояния столовой «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам образования» (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь, наличие санитарных книжек);
- ассортимент блюд; наличие меню (общего и для социально-незащищенных);
- стоимость питания в день;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты);
- обращения учащихся, родителей.

В результате проверки выявлено:

1. Комиссией была проведена проверка столовой СШ №14, адресатор И.Ф. Мабиева 12 на соответствие 4-х месячного перспективного меню, было выявлено что 18.02.2020 по меню должно состоять из следующих блюд: каша овсяная (вареная, сухая), гарнир: макароны отварные, салат овощной/мясной, картофельная рагу, каша, мед, конфеты и т.д. не менее, хлеб пшеничный, ржаной. Но салат фруктов и зеленых яблок. Меню салат буфет зеленым адресатором в меню 18.02.2020.
2. Температуры в процессе приготовления пищи соблюдается;
3. Ассортимент блюд, наличие меню (общего и социально-незащищенных) соблюдается;
4. Стоимость питания в день соблюдается.

**Выводы и предложения комиссии:**

Рекомендуется заполнить недостающее место в зрелой земле, а также срезать лишнюю.

Председатель комиссии

Татин Е.Г.

Члены комиссии:

1. Бекназарова Р.К. — член попечительского совета школы;
2. Сейтимова М.К. — зам. директора по ВР;
3. Алимова Р.Д. — медработник школы;
4. Закирьянова Б.Д. — социальный педагог.

Ознакомлен (-а)

Арендатор Шабанова Г.Х.