

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 9

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
25.12.2023 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- руководитель ПС
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Вохменцева Ю.Г. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Таифов Артем, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
	<i>Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья</i>		
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Журнал ведется и заполняется не своевременно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, -ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на куру и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов соблюдаются, на продуктах даты маркировки имеются не везде, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	<i>Ивашова З.Т.</i>	Термометр и гигрометр имеются, находятся в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	<i>Ивашова З.Т.</i>	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене вплотную. Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	<i>Медицинский работник</i>	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
	Оборудование и инвентарь пищеблока		
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>Ивашова З.Т./ медицинский работник</i>	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в удовлетворительном состоянии.
	Оборудование моечных		
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.</i>	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, замена ветоши, мочалок, щеток не требуется
4	Соответствие условий собирания пищевых отходов в промаркированные емкости с		соответствуют

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
	Санитарное состояние пищеблока		
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся удовлетворительно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте
	Рацион питания		
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 25.12.2023 утром в соответствии с расходом на 24.12.2023г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

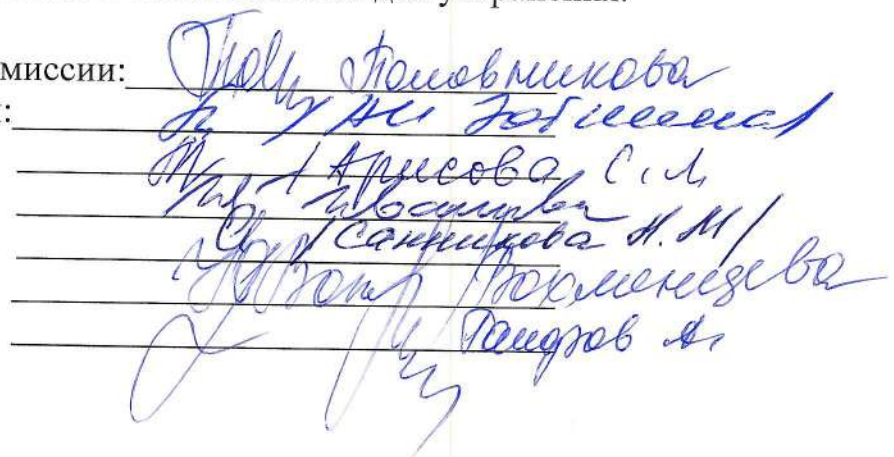
1. В помещении временного хранения хлеба срочно провести ремонт потолка;
2. Поставить на контроль зав. столовой за более тщательной уборкой пищеблока и цехов.
3. Соблюдать правила хранения сыпучих продуктов в складе.
4. Провести контроль замены фильтров воды.

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____



 Т.Т. Павловникова
 З.Т. Ивашова
 С.И. Арисова
 Н.В. Половникова
 А.М. Санжидова
 А.И. Корженевская
 А.И. Погребов

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 8

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
28.11.2023 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- зам. директора по ВР,
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Вохменцева Ю.Г. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Таифов Артем, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья			
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Журнал ведется и заполняется не своевременно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, -ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на куру и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов частично соблюдаются, на продуктах даты маркировки имеются не везде, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	<i>Ивашова З.Т.</i>	Термометр и гигрометр имеются, находятся в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	<i>Ивашова З.Т.</i>	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене не вплотную, на расстоянии. Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	<i>Медицинский работник</i>	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
	<i>Оборудование и инвентарь пищеблока</i>		
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>Ивашова З.Т./ медицинский работник</i>	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в удовлетворительном состоянии.
	<i>Оборудование моечных</i>		
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.</i>	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, замена ветоши, мочалок, щеток не требуется
4	Соответствие условий сбора пищевых отходов в промаркированные емкости с		соответствуют

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
	Санитарное состояние пищеблока		
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся не тщательно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте
	Рацион питания		
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 28.11.2023 утром в соответствии с расходом на 27.11.2023г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

1. Вести строгий контроль за маркировкой продуктов.
2. Зав. столовой поставить на контроль за тщательной уборкой пищеблока.
3. Поставить вопрос о приобретении стаканов стаканов.

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Ивашова З.Т.
 Половникова Н.В.
 Бракеражная комиссия
 Таифов С.М.
 Таифов С.М.
 Таифов С.М.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 4

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
27.10.2023 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- *руж. № 15*
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Вохменцева Ю.Г. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Таифов Артем, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья			
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Журнал ведется и заполняется не своевременно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, -ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на куру и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов частично соблюдаются, на продуктах даты маркировки имеются, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	Ивашова З.Т.	Термометр и гигрометр имеются, находятся в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	Ивашова З.Т.	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене не вплотную, на расстоянии. Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	Медицинский работник	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
	Оборудование и инвентарь пищеблока		
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Ивашова З.Т./ медицинский работник	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в удовлетворительном состоянии.
	Оборудование моечных		
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, замена ветоши, мочалок, щеток не требуется
4	Соответствие условий собирания пищевых отходов в промаркированные емкости с		соответствуют

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
Санитарное состояние пищеблока			
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся удовлетворительно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте
Рацион питания			
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 27.10.2023 утром в соответствии с расходом на 26.10.2023г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:


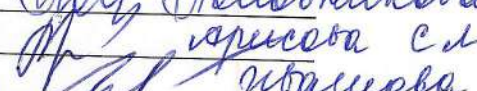
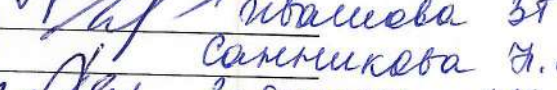
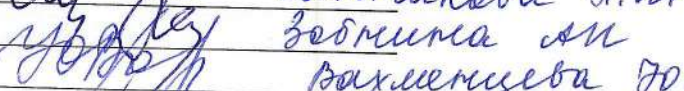
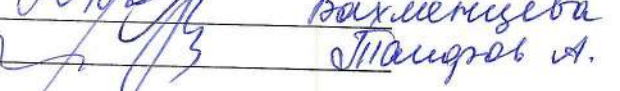


1. Требуется генеральная уборка пищеблока и цехов.

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____


 Половникова Н.В.

 Арисова С.Л.

 Ивашова З.Т.

 Самникова Г.М.

 Зобмина А.М.

 Вахметцева Д.Г.

 Станков А.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 6

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
29.09.2023 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- *рук. м. пе*
- Санникова Н.М.- мед. работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Вохменцева Ю.Г. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Таифов Артем, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья			
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Журнал ведется и заполняется не своевременно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, - ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на куру и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов частично соблюдаются, на продуктах даты маркировки имеются, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	<i>Ивашова З.Т.</i>	Термометр и гигрометр имеются, находятся в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	<i>Ивашова З.Т.</i>	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене не вплотную, на расстоянии. Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	<i>Медицинский работник</i>	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
Оборудование и инвентарь пищеблока			
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>Ивашова З.Т./ медицинский работник</i>	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в удовлетворительном состоянии.
Оборудование моечных			
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.</i>	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, замена ветоши, мочалок, щеток не требуется
4	Соответствие условий сбора пищевых отходов в промаркированные емкости		соответствуют

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
Санитарное состояние пищеблока			
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся удовлетворительно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте
Рацион питания			
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 29.09.2023 утром в соответствии с расходом на 28.09.2023г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

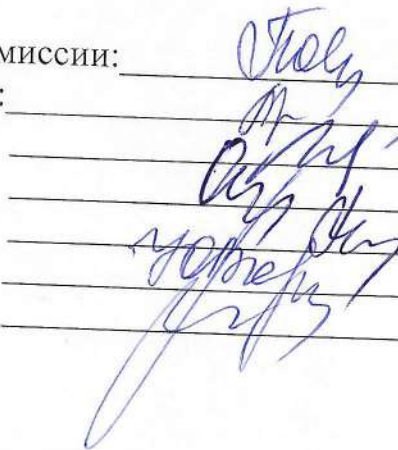
1. Провести дополнительную уборку в моечном отделении;
2. Требуется генеральная уборка пищеблока и цехов.

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____



 Ярикова С.А.
 Самникова Н.М.
 Ивашова З.Т.
 Зобнина А.И.
 Вахлемицева Л.Г.
 Стаилов А.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 5

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
31.05.2023 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- зам. директора по ВР,
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Вохменцева Ю.Г. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Марсянов Вячеслав, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья			
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Журнал ведется и заполняется не своевременно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, -ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на куру и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов частично соблюдаются, на продуктах даты маркировки имеются, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	<i>Ивашова З.Т.</i>	Термометр и гигрометр имеются, находятся в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	<i>Ивашова З.Т.</i>	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене не вплотную, на расстоянии. Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	<i>Медицинский работник</i>	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
	Оборудование и инвентарь пищеблока		
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>Ивашова З.Т./ медицинский работник</i>	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в удовлетворительном состоянии.
	Оборудование моечных		
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.</i>	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, замена ветоши, мочалок, щеток не требуется
4	Соответствие условий сбора пищевых отходов в промаркированные емкости с		соответствуют

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
<i>Санитарное состояние пищеблока</i>			
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся удовлетворительно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте
<i>Рацион питания</i>			
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 31.05.2023 утром в соответствии с расходом на 30.05.2023г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

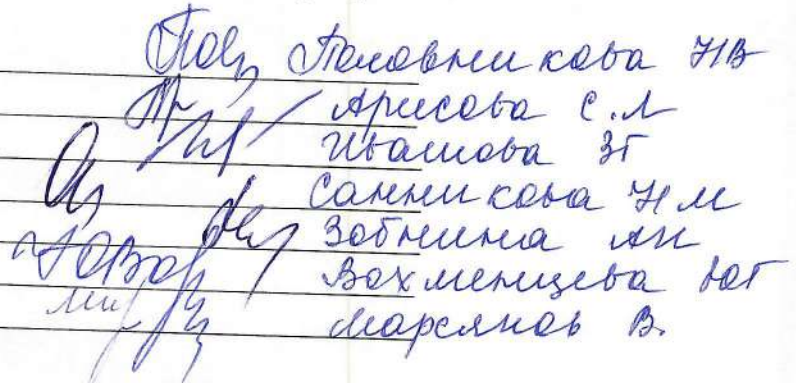
1. В варочном цехе требуется демонтировать духовой шкаф по предписанию РПН;
2. Требуется генеральная уборка пищеблока и цехов.

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____



 Арсеева С.А.
 Ивашова ЗТ
 Саммикова У.М.
 Зобнина И.И.
 Вохменцева Н.Г.
 Марсаев В.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 4

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
28.04.2023 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- зам. директора по ВР,
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Вохменцева Ю.Г. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Марсянов Вячеслав, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья			
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Журнал ведется и заполняется не своевременно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, -ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на куру и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов частично соблюдаются, на продуктах даты маркировки имеются, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	<i>Ивашова З.Т.</i>	Термометр и гигрометр имеются, находятся в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	<i>Ивашова З.Т.</i>	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене не вплотную, на расстоянии. Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	<i>Медицинский работник</i>	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
	Оборудование и инвентарь пищеблока		
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>Ивашова З.Т./ медицинский работник</i>	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в удовлетворительном состоянии.
	Оборудование моечных		
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.</i>	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, замена ветоши, мочалок, щеток не требуется
4	Соответствие условий собирания пищевых отходов в промаркированные емкости с		соответствуют

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
	Санитарное состояние пищеблока		
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборок проводятся удовлетворительно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте
	Рацион питания		
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 28.04.2023 утром в соответствии с расходом на 27.04.2023г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

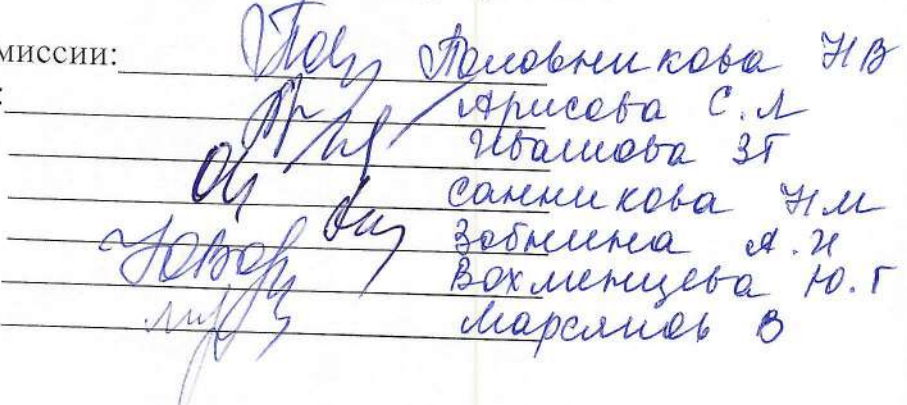
1. В мясном цехе требуется провести очистку потолка от следов проступившей плесени на потолке;
2. Требуется генеральная уборка пищеблока и цехов.

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____



 Половникова Н.В.
 Марисева С.А.
 Ивашова З.Т.
 Самникова Н.М.
 Зобнина А.И.
 Вохменцева Ю.Г.
 Марсаилов В.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 3

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
20.03.2023 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- зам. директора по ВР,
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Вохменцева Ю.Г. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Марсянов Вячеслав, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
<i>Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья</i>			
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Журнал ведется и заполняется не своевременно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, -ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на куру и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов частично соблюдаются, на продуктах даты маркировки имеются, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	<i>Ивашова З.Т.</i>	Термометр и гигрометр имеются, находятся в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	<i>Ивашова З.Т.</i>	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене не вплотную, на расстоянии. Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	<i>Медицинский работник</i>	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
	Оборудование и инвентарь пищеблока		
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>Ивашова З.Т./ медицинский работник</i>	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в удовлетворительном состоянии.
	Оборудование моечных		
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.</i>	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, замена ветоши, мочалок, щеток не требуется
4	Соответствие условий собирания пищевых отходов в промаркированные емкости с		соответствуют

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
	<i>Санитарное состояние пищеблока</i>		
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся удовлетворительно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте
	<i>Рацион питания</i>		
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 20.03.2023 утром в соответствии с расходом на 18.03.2023г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

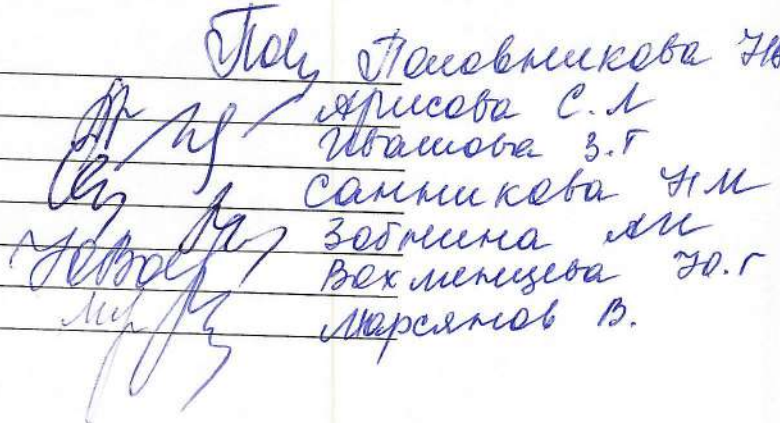
1. В мойке и хлебном цехе требуется срочный ремонт потолка;
2. Требуется генеральная уборка пищеблока и цехов.

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____



 Половникова Н.В.
 Ярисова С.А.
 Ивашова З.Т.
 Саммикова Ф.М.
 Зобнина Л.И.
 Вехмицева Э.Г.
 Марсянов В.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № д

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
28.02.2023 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- зам. директора по ВР,
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Вохменцева Ю.Г. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Марсянов Вячеслав, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
<i>Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья</i>			
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Журнал ведется и заполняется не своевременно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, -ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на куру и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Ивашова З.Т./ Медицинский работник</i>	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов частично соблюдаются, на продуктах даты маркировки имеются не везде, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	<i>Ивашова З.Т.</i>	Термометр и гигрометр имеются, находятся в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	<i>Ивашова З.Т.</i>	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене не вплотную, на расстоянии. Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	<i>Медицинский работник</i>	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
	Оборудование и инвентарь пищеблока		
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>Ивашова З.Т./ медицинский работник</i>	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в удовлетворительном состоянии.
	Оборудование моечных		
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.</i>	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, замена ветоши, мочалок, щеток не требуется
4	Соответствие условий собирания пищевых отходов в промаркированные емкости с		соответствуют

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
Санитарное состояние пищеблока			
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся удовлетворительно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте
Рацион питания			
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 28.02.2023 утром в соответствии с расходом на 27.02.2023г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

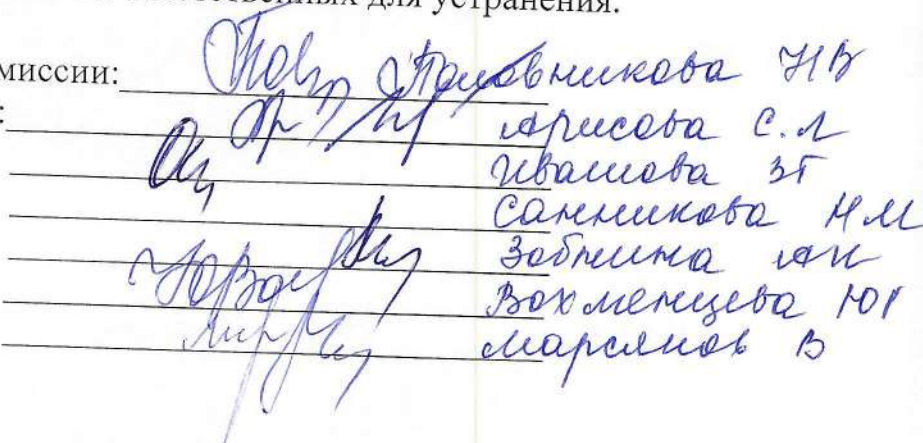
1. В холодном цехе первичной обработки овощей требуется срочный ремонт потолка у окна;
2. Поставить на контроль зав. столовой за более тщательной уборкой пищеблока и цехов.

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____



 Шельман Александрович 718
 Карисова С.А.
 Ивашова З.Т.
 Саммикова Н.М.
 Зобнина И.И.
 Вохменцева Ю.И.
 Маринин В.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 1

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
31.01.2023 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- зам. директора по ВР,
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Вохменцева Ю.Г. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Марсянов Вячеслав, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья			
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Журнал ведется и заполняется не своевременно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, -ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на куру и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов частично соблюдаются, на продуктах даты маркировки имеются не везде, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	Ивашова З.Т.	Термометр и гигрометр имеются, находятся в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлычков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	Ивашова З.Т.	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене не вплотную, на расстоянии. Маркировочные ярлычки в наличии; товарное соседство соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	Медицинский работник	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
	Оборудование и инвентарь пищеблока		
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Ивашова З.Т./ медицинский работник	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в удовлетворительном состоянии.
	Оборудование моечных		
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, замена ветоши, мочалок, щеток не требуется
4	Соответствие условий собирания пищевых отходов в промаркированные емкости с		соответствуют

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
	<i>Санитарное состояние пищеблока</i>		
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	<i>Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.</i>	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся не тщательно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	<i>Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.</i>	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте
	<i>Рацион питания</i>		
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	<i>Бракеражная комиссия</i>	<i>Выдача продуктов осуществлялась 31.01.2023 утром в соответствии с расходом на 30.01.2023г. Журнал закладок продуктов не ведется</i>

Выводы комиссии:

1. Вести строгий контроль за маркировкой продуктов.
2. Зав. столовой поставить на контроль за тщательной уборкой пищеблока.

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Ивашова З.Т.
Половникова Н.В.
Ивашова З.Т.
Половникова Н.В.
Саммикова Н.М.
Зедмина И.И.
Вахлемица Н.Т.
Марьянов В.