

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА**

**АКТ ПРОВЕРКИ
КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ МАОУ СОШ №43 г. Томска
От «5» Февраля 2024 года**

Заведующая производством: Сеницына О.А.

Проверку осуществляла бракеражная комиссия МАОУ СОШ №43 в следующем составе:

Божков Н.А. – председатель комиссии, директор МАОУ СОШ №43;

Студенкова О.В. – ответственный за организацию питания;

Базюк К.С. – дежурный администратор;

Марцуй Н.М. – медсестра;

Мотова Т.Б. – представитель родительской общественности.

Результаты проверки следующие:

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Меню	Меню на 05.02.2024г.. представлено на информационном стенде, подписано директором.
2.	Наличие сопроводительной документации к продуктам (сертификатов, ветеринарных справок и пр.)	В наличии, соответствуют требованиям СанПиН
3.	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала/пищевого блока	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала и в помещениях пищевого блока проведена.
4.	Посуда в пищеблоке и на раздаче	Посуда промыта тщательно, с соблюдением требований СанПиН. Посуды со сколами нет. Маркировка в наличии.
5.	Хранение продуктов (условия хранения, сроки)	Товарное соседство продуктов соблюдается. Сроки и условия хранения продуктов соблюдены. Установлен кондиционер в помещении сухого склада.
6.	Состояние холодильников	Рабочий режим соблюден, санитарно-гигиеническое состояние отличное.
7.	Наличие суточных проб	В наличии (завтрак от 05.02.2024г., приемы пищи от 02.02.2024 и от 03.02.2024).
8.	Форма одежды/состояние здоровья сотрудников столовой	Все сотрудники здоровы, «Гигиенический журнал здоровья» заполнен. Все одеты по форме, маски, перчатки, колпаки в наличии.
9.	Качество приготовленной пищи на завтрак (результаты бракеража)	Завтрак согласно меню. Пища горячая, свежая, находится в специальных емкостях, готова к раздаче детям по мере прихода (организовано классом). Оценка: отлично. Для выдачи разрешено.

С актом ознакомлена зав. производством Сеницына О.А.

СГ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА

АКТ ПРОВЕРКИ
КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ МАОУ СОШ №43 г. Томска
От «25» января 2024 года

Заведующая производством: Сеницына О.А.

Проверку осуществляла бракеражная комиссия МАОУ СОШ №43 в следующем составе:

Студенкова О.В. – председатель комиссии, ответственный за организацию питания;

Щепанцова Л.В. – дежурный администратор;

Чеснокова Л.В. – медсестра;

Мотова Т.Б. – представитель родительской общественности.

Результаты проверки следующие:

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Меню	Меню на 25.01.2024г. представлено на информационном стенде, подписано директором.
2.	Наличие сопроводительной документации к продуктам (сертификатов, ветеринарных справок и пр.)	В наличии, соответствуют требованиям СанПин
3.	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала/пищевого блока	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала и в помещениях пищевого блока проведена.
4.	Качество приготовленной пищи на завтрак	Горячая, свежая, находится в специальных емкостях, готова к раздаче детям по мере прихода (организованно классом). Оценка приготовленных блюд бракеражной комиссией - <i>отлично</i> . К выдаче разрешено.

Председатель комиссии: _____ Студенкова О.В.

Члены комиссии:

Щепанцова Л.В.

Чеснокова Л.В.

Мотова Т.Б.

С актом ознакомлена
зав. производством _____ Сеницына О.А.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА**

**АКТ ПРОВЕРКИ
ГОТОВНОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА ШКОЛЫ К
III ЧЕТВЕРТИ 2023 -2024 учебного года
И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ МАОУ СОШ №43 г. Томска
От «09» января 2024 года**

Заведующая производством: Синицына О.А.

Проверку осуществляла бракеражная комиссия МАОУ СОШ №43 в следующем составе:

Божков Н.А. – председатель комиссии, директор МАОУ СОШ №43;

Студенкова О.В. – ответственный за организацию питания в МАОУ СОШ №43;

Латникова А.В. – дежурный администратор;

Марцунь Н.М. – врач .


1. Результаты проверки следующие;

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Меню	Меню на 09.01.2024г. представлено на информационном стенде, подписано директором; все блюда соответствуют требованиям СанПин и запросам здорового питания детей (см. на сайте школы в разделе «Организация питания» – «Здоровое питание»). Меню на неделю представлено на сайте школы в разделе «Организация питания» – «Ежедневное меню»).
2.	Наличие сопроводительной документации к продуктам (сертификатов, ветеринарных справок и пр.)	В наличии, соответствуют требованиям СанПин
3.	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала и в помещениях пищевого блока	проведена генеральная Санитарно-гигиеническая уборка.
4.	Состояние оборудования столовой	Оборудование в столовой находится в удовлетворительном состоянии
5.	Посуда в пищеблоке и на раздаче	Посуда промыта тщательно, с соблюдением требований СанПиН, без сколов; бак для нагрева воды промыт тщательно, накипи нет.
6.	Маркировка на оборудовании	В наличии на всех предметах пользования (оборудовании, ножах, мисках, шкафах и пр.)
7.	Хранение продуктов (условия хранения, сроки)	Товарное соседство продуктов соблюдается. Сроки и условия хранения продуктов соблюдены.
8.	Состояние холодильников	Рабочий режим соблюден, санитарно-гигиеническое состояние отличное.


9.	Маркировка на вскрытых упаковках продуктов.	В наличии. Указано время вскрытия и срок использования.
10.	Наличие специально оборудованных мест для обработки продуктов	В наличии; специально оборудованное место для обработки яиц; специально оборудованное место для обработки мяса/рыбы; специально оборудованное место для нарезки хлеба; специально оборудованное место для обработки овощей, для изготовления выпечки, зона приготовления пищи
11.	Условия хранения предметов уборки помещений	Предметы уборки помещений пищеблока (швабры, ведра, тряпки и пр.) хранятся в специальном шкафу
12.	Условия хранения обрабатывающих и дезинфицирующих средств.	Обрабатывающие и дезинфицирующие средства хранятся в специальном шкафу/в специально отведенном месте. Сроки хранения и использования соблюдены.
13.	Форма одежды сотрудников столовой	Все сотрудники здоровы, «Гигиенический журнал здоровья» заполнен. Все одеты аккуратно, по форме.
14.	Качество приготовленной пищи на завтрак (результаты бракеража)	Горячая, свежая, находится в специальных емкостях, готова к раздаче детям по мере прихода (организованно классом). Оценка приготовленных блюд бракеражной комиссией - <i>отлично</i> .


2. Итоговое заключение по результату проверки: пищеблок столовой к качественной и безопасной работе готов.


Председатель комиссии:

 Божков Н.А.


Члены комиссии:

 Студенкова О.В.

 Латникова А.В.

 Марцунь Н.М.

С актом ознакомлены:

Заведующая производством:  Синицына О.А.

09.01.2024 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА

АКТ ПРОВЕРКИ
КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ МАОУ СОШ №43 г. Томска
От «06» ноября 2023 года

Заведующая производством: Синицына О.А.

Проверку осуществляла бракеражная комиссия МАОУ СОШ №43 в следующем составе:

Студенкова О.В. – председатель комиссии, ответственный за организацию питания;

Божков Н.А. – директор МАОУ СОШ №43;

Базюк К.С. – дежурный администратор;

Марцуль Н.М. – врач;

Мотова Т.Б. – представитель родительской общественности.

Результаты проверки следующие:

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Меню	Меню на 06.11.2023г. представлено на информационном стенде, подписано директором.
2.	Наличие сопроводительной документации к продуктам (сертификатов, ветеринарных справок и пр.)	В наличии, соответствуют требованиям СанПин
3.	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала/пищевого блока	Генеральная санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала и в помещениях пищевого блока проведена.
4.	Посуда в пищеблоке и на раздаче	Посуда промыта тщательно, с соблюдением требований СанПиН.
5.	Хранение продуктов (условия хранения, сроки)	Товарное соседство продуктов соблюдается. Сроки и условия хранения продуктов соблюдены.
6.	Состояние холодильников	Рабочий режим соблюден, санитарно-гигиеническое состояние отличное .
7.	Наличие суточных проб	В наличии (завтрак от 06.11.2023).
8.	Форма одежды/состояние здоровья сотрудников столовой	Все сотрудники здоровы, «Гигиенический журнал здоровья» заполнен. Все одеты по форме, маски, перчатки, колпаки в наличии.
9.	Качество приготовленной пищи на завтрак (результаты бракеража)	Завтрак согласно меню. Пища горячая, свежая, находится в специальных емкостях, готова к раздаче детям по мере прихода (организованно классом). Оценка: отлично. Для выдачи разрешено.

С актом ознакомлены: _____ Синицына О.А.

06.11.2023

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА

АКТ ПРОВЕРКИ
КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ МАОУ СОШ №43 г. Томска
От «16» октября 2023 года

Заведующая производством: Синицына О.А.

Проверку осуществляла бракеражная комиссия МАОУ СОШ №43 в следующем составе:

Студенкова О.В. – председатель комиссии, ответственный за организацию питания;

Базюк К.С. – дежурный администратор;

Чеснокова Л.В. – медицинская сестра школы;

Мотова Т.Б. – представитель родительской общности.

Результаты проверки следующие:

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Меню	Меню на 16.10.2023г. представлено на информационном стенде, подписано.
2.	Наличие сопроводительной документации к продуктам	В наличии, соответствуют требованиям СанПин
3.	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала/пищевого блока	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала и в помещениях пищевого блока проведена.
4.	Посуда в пищеблоке и на раздаче	Посуда промыта тщательно, с соблюдением требований СанПиН.
5.	Хранение продуктов (условия хранения, сроки)	Товарное соседство продуктов соблюдается. Сроки и условия хранения продуктов соблюдены.
6.	Состояние холодильников	Рабочий режим соблюден, санитарно-гигиеническое состояние отличное .
7.	Наличие суточных проб	В наличии (приемы пищи от 14.10.2023, завтрак от 16.10.2023).
8.	Форма одежды/состояние здоровья сотрудников	Все сотрудники столовой здоровы, «Гигиенический журнал здоровья» заполнен. Все одеты по форме, колпаки в наличии.
9.	Качество приготовленной пищи на завтрак (результаты бракеража)	Завтрак согласно меню. Пицца горячая, свежая, находится в специальных емкостях, готова к раздаче детям по мере прихода (организованно классом). Оценка: отлично. Для выдачи разрешено.

С актом ознакомлены: _____ Синицына О.А.

16.10.2023г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА

АКТ ПРОВЕРКИ
КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ МАОУ СОШ №43 г. Томска
От «19» сентября 2023 года

Заведующая производством: Сеницына О.А.

Проверку осуществляла бракеражная комиссия МАОУ СОШ №43 в следующем составе:

Студенкова О.В. – председатель комиссии, ответственный за организацию питания;

Латникова А.В. – дежурный администратор;

Марцунь Н.М. – врач;

Мотова Т.Б. – представитель родительской общественности.

Результаты проверки следующие:

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Меню	Меню на 19.09.2023г. представлено на информационном стенде, подписано директором.
2.	Наличие сопроводительной документации к продуктам (сертификатов, ветеринарных справок и пр.)	В наличии, соответствуют требованиям СанПин
3.	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала/пищевого блока	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала и в помещениях пищевого блока проведена.
4.	Посуда в пищеблоке и на раздаче	Посуда промыта тщательно, с соблюдением требований СанПиН.
5.	Хранение продуктов (условия хранения, сроки)	Товарное соседство продуктов соблюдается. Сроки и условия хранения продуктов соблюдены.
6.	Состояние холодильников	Рабочий режим соблюден, санитарно-гигиеническое состояние отличное.
7.	Наличие суточных проб	В наличии (приемы пищи от 18.09.2023г., завтрак от 19.09.2023 г.
8.	Форма одежды/состояние здоровья сотрудников столовой	Все сотрудники здоровы, «Гигиенический журнал здоровья» заполнен. Все одеты по форме, маски, перчатки, колпаки в наличии.
9.	Качество приготовленной пищи на завтрак (результаты бракеража)	Завтрак согласно меню. Пища горячая, свежая, находится в специальных емкостях, готова к раздаче детям по мере прихода (организованно классом). Оценка: отлично.

С актом ознакомлены:

Заведующая производством О.А. Сеницына

(Сеницына О.А.)

19.09.2023

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА

АКТ ПРОВЕРКИ
КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ МАОУ СОШ №43 г. Томска
От «28» сентября 2023 года

Заведующая производством: Сеницына О.А.

Проверку осуществляла бракеражная комиссия МАОУ СОШ №43 в следующем составе:

Студенкова О.В. – председатель комиссии, ответственный за организацию питания;

Щепанцова Л.В. – дежурный администратор;

Марцуль Н.М. – врач;

Мотова Т.Б. – представитель родительской общественности.

Результаты проверки следующие:

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Меню	Меню на 28.09.2023г. представлено на информационном стенде, подписано директором.
2.	Наличие сопроводительной документации к продуктам	В наличии, соответствуют требованиям СанПиН
3.	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала/пищевого блока	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала и в помещениях пищевого блока проведена.
4.	Посуда в пищеблоке и на раздаче	Посуда промыта тщательно, с соблюдением требований СанПиН.
5.	Хранение продуктов (условия хранения, сроки)	Товарное соседство продуктов соблюдается. Сроки и условия хранения продуктов соблюдены.
6.	Состояние холодильников	Рабочий режим соблюден, санитарно-гигиеническое состояние отличное.
7.	Наличие суточных проб	В наличии (приемы пищи от 26.09.2023, 27.09.2023г., завтрак от 28.09.2023г.).
8.	Форма одежды/состояние здоровья сотрудников столовой	Все сотрудники здоровы, «Гигиенический журнал здоровья» заполнен. Все одеты по форме, колпаки в наличии.
9.	Качество приготовленной пищи на завтрак (результаты бракеража)	Завтрак согласно меню. Пища горячая, свежая, находится в специальных емкостях, готова к раздаче детям по мере прихода (организованно классом). Оценка: отлично. Для выдачи разрешено.

С актом ознакомлены: _____ Сеницына О.А.

28.09.2023г.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43 Г. ТОМСКА**

**АКТ ПРОВЕРКИ
ГОТОВНОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА ШКОЛЫ К
1 ЧЕТВЕРТИ 2023 -2024 учебного года
И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ МАОУ СОШ №43 г. Томска
От «04» сентября 2023 года**

Проверку осуществляла бракеражная комиссия МАОУ СОШ №43 в следующем составе:

Божков Н.А. – председатель комиссии, директор МАОУ СОШ №43;

Студенкова О.В. – ответственный за организацию питания в МАОУ СОШ №43;

Базюк К.С. – дежурный администратор;

Чеснокова Л.В. – медицинская сестра школы;

Мотова Т.Б. - представитель родительской общественности;

1. Результаты проверки следующие;

№	Объект проверки	Результат проверки
1.	Комплектование кадрами	Штат работников столовой укомплектован.
2.	Меню	Меню на 04.09.2023г. представлено на информационном стенде, подписано директором; все блюда соответствуют требованиям СанПин и запросам здорового питания детей (см. на сайте школы в разделе «Организация питания...» – «Здоровое питание»). Меню на неделю представлено на сайте школы в разделе «Организация питания...» – «Ежедневное меню»).
3.	Наличие сопроводительной документации к продуктам (сертификатов, ветеринарных справок и пр.)	В наличии, соответствуют требованиям СанПин
4.	Санитарно-гигиеническая уборка в помещении обеденного зала и пищевого блока.	30.08.2023 и 01.09.2023 г. проведена генеральная Санитарно-гигиеническая уборка.
5.	Состояние оборудования столовой	Оборудование в столовой находится в удовлетворительном состоянии, тщательная санитарно-гигиеническая уборка проведена.
6.	Посуда в пищеблоке и на раздаче	Посуда промыта тщательно, с соблюдением требований СанПиН; бак для нагрева воды промыт тщательно, накипи в воде нет.
7.	Маркировка на оборудовании	В наличии на всех предметах пользования (оборудовании, ножах, мисках, шкафах и пр.)
8.	Хранение продуктов (условия хранения, сроки)	Товарное соседство продуктов соблюдается. Сроки и условия хранения продуктов соблюдены. Кондиционер в помещении пищеблока в исправности и функционирует.

