

Акт проверки

бракеражной комиссии от 05 сентября 2022 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки.

Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

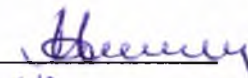
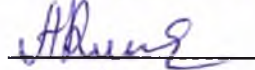

Подписи членов комиссии:

Байсханов М.В. – директор

Адилова Т.С.- заместитель директора по У.Ч. нач.кл.

Авайсов А.Г.- родитель обучающегося 2 «б» кл.



Акт проверки

бракеражной комиссии от 03 октября 2022 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки.

Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

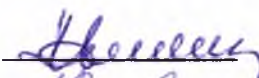
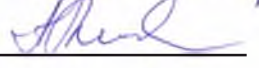

Подписи членов комиссии:

Байсханов М.В. – директор

Адилова Т.С.- заместитель директора по У.Ч. нач.кл.

Аблиева З.Э.- родитель обучающегося 4 «б» кл



Акт проверки

бракеражной комиссии от 05 декабря 2022 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки.

Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

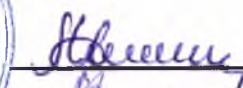


Подписи членов комиссии:

Байсханов М.В. – директор

Адилова Т.С.- заместитель директора по У.Ч. нач.кл.

Газиева А.В.- родитель обучающегося 1 «б» кл



Акт проверки

бракеражной комиссии от 11 января 2023 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки.

Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

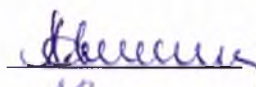
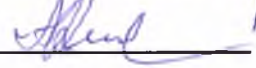

Подписи членов комиссии:

Байсханов М.В. – директор

Адилова Т.С.- заместитель директора по У.Ч. нач.кл.

Абакарова Р.М.- родитель обучающегося 4 «в» кл



Акт проверки

бракеражной комиссии от 06 февраля 2023 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки.

Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

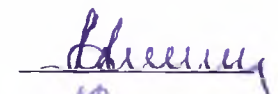
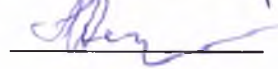

Подписи членов комиссии:

Байсханов М.В. – директор

Адилова Т.С.- заместитель директора по У.Ч. нач.кл.

Абакарова А.М.- родитель обучающегося 2 «б» кл



Акт проверки

бракеражной комиссии от 06 марта 2023 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки.

Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Подписи членов комиссии:

Байсхаңов М.В. – директор

Адилова Т.С.- заместитель директора по У.Ч. нач.кл.

Аблиева А.Ш.- родитель обучающегося 1 «б» кл



Байсхаңов М.В.
Адилова Т.С.
Аблиева А.Ш.

Акт проверки

бракеражной комиссии от 04 апреля 2023 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки.

Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

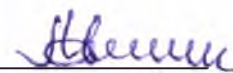

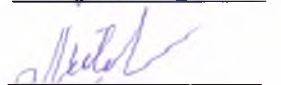
Подписи членов комиссии:

Байсханов М.В. – директор

Адилова Т.С.- заместитель директора по У.Ч. нач.кл.

Мадиева З.В.- родитель обучающегося 4 «а» кл



Акт проверки

бракеражной комиссии от 08 мая 2023 года

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Еда готовится в соответствии с технологией приготовления пищи. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на одну неделю, меню разнообразное, хорошее. Имеются в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки.

Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают в спецодежде. Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день пятница, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке потребителя вывешены 12- дневное меню, ассортиментный перечень, книга отзывов и предложений, информация о количестве питающихся.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаи поставки недоброкачественной продукции не зафиксированы. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Подписи членов комиссии:

Байсханов М.В. – директор

Адилова Т.С.- заместитель директора по У.Ч. нач.кл.

Ирезаева А.Х.- родитель обучающегося 1 «в» кл



Байсханов М.В.
Адилова Т.С.
Ирезаева А.Х.