

АКТ
производственного контроля пищеблока МБОУ «Школа № 102» г.о. Самара

04.09.2025 г.

(дата)

Мы, нижеподписавшиеся:

Елизарова Е.Н. – директор МБОУ «Школы № 102» г.о. Самара;

Войтович А.А. – повар-бригадир КШП;

Зотова Л.В. – повар КШП;

Павлова Е.С. – учитель (методиста по организации горячего питания) в МБОУ «Школа №102» г.о. Самара

составили настоящий акт о выполнении требований к соблюдению санитарных правил и нормативов в пищеблоке МБОУ «Школа № 102» г.о. Самара (далее – Школа):

1. санитарное состояние пищеблока школы (в т.ч. источников водоснабжения, наличие аптечки, одежда персонала и т.д.) в норме

2. работа технологического и холодильного оборудования

в рабочем состоянии

3. ведение документации:

«Гигиенический журнал (сотрудники)»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;
(нужное подчеркнуть)

«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

«Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

«Ведомость контроля за рационом питания»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;
(нужное подчеркнуть)

4. поставка сырья сертифицировано в наличии

5. снятие пробы и выдача готовой продукции пробы проводят

члены бракеражной комиссии два раза в день

6. отбор и хранение суточной пробы маркировка в наличии,
хранение 48 ч.

7. товарное соседство, маркировка сыпучих продуктов

товарное соседство соблюдено, маркировка имеется.

(подпись)

Е.Н. Елизарова

(подпись)

А.А. Войтович

(подпись)

Л.В. Зотова

(подпись)

Е.С. Павлова

АКТ

производственного контроля пищеблока МБОУ «Школа № 102» г.о. Самара

12.11.2025 г.
(дата)

Мы, нижеподписавшиеся:

Елизарова Е.Н. – директор МБОУ «Школа № 102» г.о. Самара;

Войтович А.А. – повар-бригадир КШП;

Зотова Л.В. – повар КШП;

Павлова Е.С. – учитель (методиста по организации горячего питания) в МБОУ «Школа №102» г.о. Самара

составили настоящий акт о выполнении требований к соблюдению санитарных правил и нормативов в пищеблоке МБОУ «Школа № 102» г.о. Самара (далее – Школа):

1. санитарное состояние пищеблока школы (в т.ч. источников водоснабжения, наличие аптечки, одежда персонала и т.д.) в норме

2. работа технологического и холодильного оборудования _____

в рабочем состоянии

3. ведение документации:

«Гигиенический журнал (сотрудники)»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;
(нужное подчеркнуть)

«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

«Журнал учета температурного режима холодного оборудования»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

«Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

«Ведомость контроля за рационом питания»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

4. поставка сырья сертифицирована в наличии

5. снятие пробы и выдача готовой продукции пробы проводятся

члены бракеражной комиссии два раза в день

6. отбор и хранение суточной пробы маркирована в наличии,

хранение 48 ч.

7. товарное соседство, маркировка сыпучих продуктов товарное

соседство соблюдено, маркировка имеется



/ Е.Н. Елизарова

/ А.А. Войтович

/ Л.В. Зотова

/ Е.С. Павлова

(подпись)

АКТ
производственного контроля пищеблока МБОУ «Школа № 102» г.о. Самара

14.01.2026
(дата)

Мы, нижеподписавшиеся:

Елизарова Е.Н. – директор МБОУ «Школа № 102» г.о. Самара;

Войтович А.А. – повар-бригадир КШП;

Зотова Л.В. – повар КШП;

Павлова Е.С. – учитель (методиста по организации горячего питания) в МБОУ «Школа №102» г.о. Самара

составили настоящий акт о выполнении требований к соблюдению санитарных правил и нормативов в пищеблоке МБОУ «Школа № 102» г.о. Самара (далее – Школа):

1. санитарное состояние пищеблока школы (в т.ч. источников водоснабжения, наличие аптечки, одежда персонала и т.д.) в норме

2. работа технологического и холодильного оборудования

в работе состоянии

3. ведение документации:

«Гигиенический журнал (сотрудники)»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

«Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

«Журнал учета температурного режима холодного оборудования»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

«Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

«Ведомость контроля за рационом питания»: в наличии/не в наличии, ведется/не ведется;

(нужное подчеркнуть)

4. поставка сырья сертифицирована в наличии

5. снятие пробы и выдача готовой продукции пробы проводятся

члены бракеражной комиссии два раза в день

6. отбор и хранение суточной пробы маркировка в наличии,

хранение 48 ч.

7. товарное соседство, маркировка сыпучих продуктов товарное

соседство соблюдено, маркировка имеется



/ Е.Н. Елизарова

/ А.А. Войтович

/ Л.В. Зотова

/ Е.С. Павлова