

А К Т

от «06» сентября 2022 г.

бракеражной комиссии в составе:

1. Шумилова Т.Т.
2. Коломина Е.М.
3. Романцева Е.В.
4. Мед.сестра (по согласованию)
5. Родители (по согласованию)

Проверен выход блюд в столовой МБОУ «СОШ №196» в (время) 9<sup>00</sup> и 13<sup>00</sup> присутствии зав. производством \_\_\_\_\_



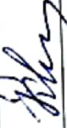
Наименование блюда	Выход блюда по меню	Вес по норме	Вес фактич.	Отклонения
1	2	3	4	5
Сырники со сметаной	130/10	10 - 1300/100	10 - 1300/100	+3
Чай с сахаром	200	10 - 2000	10 - 2003	
Сливочное	150	10 - 1500	10 - 1500	-4
Крем-чиз	40	10 - 400	10 - 396	+80
Ферма с соусом	200/5	10 - 2000/50	10 - 20050	
Легендо-суп	100	10 - 1000	10 - 997	-3 +79
Крем. пюре	150	10 - 1500	10 - 1498	-2 +77
Ваниль-ваниль	200	10 - 2000	10 - 2000	
Крем пшени	40	10 - 400	10 - 400	
Крем рте	25	10 - 250	10 - 250	



В ходе проверки выявлено:

Сырники приготовленные со сметаной сливочной - масса  
из творога повышенной жирности, сметана, соль и сахар  
в меру. Крем с ванилью. Чай сладкий, чаше, кориандровый.  
Ферма. соус не кислый, добавлена сметана, чеш  
орехи. Легендо-суп. сливочный - неостывшая,  
еще ореховый до кипения, соль в меру.  
Ваниль-ваниль пюре в меру, без комочков  
ваниль-ваниль сметанный сладкий, пюре в меру  
пропаренная

Жалоб по приготовлению пищи и температурному режиму нет

Подписи:

1. Мед.сестра  (по согласованию)
2. Шумилова Т.Т. 
3. Коломина Е.М. 

4. Романцева Е.В. 
5. Родители   
Романцева С.С.

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 06.09.11

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О.: Торцева Светлана Станиславовна  
ЗН

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	+
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	+
	В) нет	
2.	Вывешено ли шкличное меню для ознакомления родителей и детей?	+
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	+
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	+
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	+
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	+
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	+
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	+
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	+
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спележеды у сотрудников столовой?	
	А) да	+
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	+
	Б) нет	



Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 26.10.2022

Индивидуальная группа, проводившая проверку  
Ф.И.О.: Александрович О.А. Власов

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	+
2.	Вывешено ли информационное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	+
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	+
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	+
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	+
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	+
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	+
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	+
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	+
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	+
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	+
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	+
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	+





Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 10.11.22

Инициативная группа, проводившая проверку

Ф.И.О.: Александр Александрович  
Мещеряков 8Н КМ

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	+
2.	Вывешено ли шкелочное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	+
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	+
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	+
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	+
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	+
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	+
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	+
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	+
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	+
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	+
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет	+
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	+

АКТ

№ 10 от 02.09.2012 № 11

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ С КОНТРОЛЬНЫМИ ВОПРОСАМИ

1. ШАХМАТОВ Е.Т.
2. КОЛОМНА Е.М.
3. ПОЧТИКОВА Е.В.
4. МЕЛЦОВА
- (ПО СОСТАВЛЯЮЩИМ)
5. ПОЧТИКОВ
- (ПО СОСТАВЛЯЮЩИМ)

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО КУРСУ «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ» № 11

Вопросы	Имя и Фамилия	Итого баллов	Итого баллов	Отметка
1	Шахматов Е.Т.	5	5	5
2	Шахматов Е.Т.	5	5	5
3	Шахматов Е.Т.	5	5	5
4	Шахматов Е.Т.	5	5	5
5	Шахматов Е.Т.	5	5	5
6	Шахматов Е.Т.	5	5	5
7	Шахматов Е.Т.	5	5	5
8	Шахматов Е.Т.	5	5	5
9	Шахматов Е.Т.	5	5	5
10	Шахматов Е.Т.	5	5	5
11	Шахматов Е.Т.	5	5	5
12	Шахматов Е.Т.	5	5	5
13	Шахматов Е.Т.	5	5	5
14	Шахматов Е.Т.	5	5	5
15	Шахматов Е.Т.	5	5	5
16	Шахматов Е.Т.	5	5	5
17	Шахматов Е.Т.	5	5	5
18	Шахматов Е.Т.	5	5	5
19	Шахматов Е.Т.	5	5	5
20	Шахматов Е.Т.	5	5	5
21	Шахматов Е.Т.	5	5	5
22	Шахматов Е.Т.	5	5	5
23	Шахматов Е.Т.	5	5	5
24	Шахматов Е.Т.	5	5	5
25	Шахматов Е.Т.	5	5	5
26	Шахматов Е.Т.	5	5	5
27	Шахматов Е.Т.	5	5	5
28	Шахматов Е.Т.	5	5	5
29	Шахматов Е.Т.	5	5	5
30	Шахматов Е.Т.	5	5	5
31	Шахматов Е.Т.	5	5	5
32	Шахматов Е.Т.	5	5	5
33	Шахматов Е.Т.	5	5	5
34	Шахматов Е.Т.	5	5	5
35	Шахматов Е.Т.	5	5	5
36	Шахматов Е.Т.	5	5	5
37	Шахматов Е.Т.	5	5	5
38	Шахматов Е.Т.	5	5	5
39	Шахматов Е.Т.	5	5	5
40	Шахматов Е.Т.	5	5	5
41	Шахматов Е.Т.	5	5	5
42	Шахматов Е.Т.	5	5	5
43	Шахматов Е.Т.	5	5	5
44	Шахматов Е.Т.	5	5	5
45	Шахматов Е.Т.	5	5	5
46	Шахматов Е.Т.	5	5	5
47	Шахматов Е.Т.	5	5	5
48	Шахматов Е.Т.	5	5	5
49	Шахматов Е.Т.	5	5	5
50	Шахматов Е.Т.	5	5	5
51	Шахматов Е.Т.	5	5	5
52	Шахматов Е.Т.	5	5	5
53	Шахматов Е.Т.	5	5	5
54	Шахматов Е.Т.	5	5	5
55	Шахматов Е.Т.	5	5	5
56	Шахматов Е.Т.	5	5	5
57	Шахматов Е.Т.	5	5	5
58	Шахматов Е.Т.	5	5	5
59	Шахматов Е.Т.	5	5	5
60	Шахматов Е.Т.	5	5	5
61	Шахматов Е.Т.	5	5	5
62	Шахматов Е.Т.	5	5	5
63	Шахматов Е.Т.	5	5	5
64	Шахматов Е.Т.	5	5	5
65	Шахматов Е.Т.	5	5	5
66	Шахматов Е.Т.	5	5	5
67	Шахматов Е.Т.	5	5	5
68	Шахматов Е.Т.	5	5	5
69	Шахматов Е.Т.	5	5	5
70	Шахматов Е.Т.	5	5	5
71	Шахматов Е.Т.	5	5	5
72	Шахматов Е.Т.	5	5	5
73	Шахматов Е.Т.	5	5	5
74	Шахматов Е.Т.	5	5	5
75	Шахматов Е.Т.	5	5	5
76	Шахматов Е.Т.	5	5	5
77	Шахматов Е.Т.	5	5	5
78	Шахматов Е.Т.	5	5	5
79	Шахматов Е.Т.	5	5	5
80	Шахматов Е.Т.	5	5	5
81	Шахматов Е.Т.	5	5	5
82	Шахматов Е.Т.	5	5	5
83	Шахматов Е.Т.	5	5	5
84	Шахматов Е.Т.	5	5	5
85	Шахматов Е.Т.	5	5	5
86	Шахматов Е.Т.	5	5	5
87	Шахматов Е.Т.	5	5	5
88	Шахматов Е.Т.	5	5	5
89	Шахматов Е.Т.	5	5	5
90	Шахматов Е.Т.	5	5	5
91	Шахматов Е.Т.	5	5	5
92	Шахматов Е.Т.	5	5	5
93	Шахматов Е.Т.	5	5	5
94	Шахматов Е.Т.	5	5	5
95	Шахматов Е.Т.	5	5	5
96	Шахматов Е.Т.	5	5	5
97	Шахматов Е.Т.	5	5	5
98	Шахматов Е.Т.	5	5	5
99	Шахматов Е.Т.	5	5	5
100	Шахматов Е.Т.	5	5	5

В NOTE ПРИЛОЖИТЕ КОПИЮ

Вопросы по теме «...» - тема ...

Жаңа по нұсқалықпен және температуралық жағдай - жаңа

Подпись:

1. Мелцова [подпись]
2. Шахматов Е.Т. [подпись]
3. Коломна Е.М. [подпись]
4. Почтикова Е.В. [подпись]
5. Почтиков [подпись]



АКТ  
от «02» февраля 2011 г.

о выполнении работ по монтажу в соответствии с

1. Исполнитель Т.Т.
2. Заказчик Е.М.
3. Подрядчик Е.Б.
4. Место выполнения работ (по согласованию)
5. Работы (по согласованию)

Процесс сборки шкафа в соответствии МСН (V) - С 011.1.00.00.00.00 (ВХОД) по техническим условиям

9<sup>00</sup> и 11<sup>00</sup>

Наименование работ	Единица измерения	Начало работ по плану	Начало работ факт	Завершение работ	Оценочная стоимость
1	2	3	4	5	6
Монтаж шкафа	шт	02-02-2011	02-02-2011	02-02-2011	5
Монтаж оборудования	шт	02-02-2011	02-02-2011	02-02-2011	2
Монтаж кабеля	шт	02-02-2011	02-02-2011	02-02-2011	2
Монтаж проводов	шт	02-02-2011	02-02-2011	02-02-2011	2
Монтаж оборудования	шт	02-02-2011	02-02-2011	02-02-2011	2
Монтаж проводов	шт	02-02-2011	02-02-2011	02-02-2011	2
Монтаж проводов	шт	02-02-2011	02-02-2011	02-02-2011	2
Монтаж проводов	шт	02-02-2011	02-02-2011	02-02-2011	2
Монтаж проводов	шт	02-02-2011	02-02-2011	02-02-2011	2
Монтаж проводов	шт	02-02-2011	02-02-2011	02-02-2011	2
Монтаж проводов	шт	02-02-2011	02-02-2011	02-02-2011	2

ВНУТРЕННИЕ ЗАМЕТКИ:

Работы по сборке шкафа выполнены в соответствии с проектом - все оборудование установлено согласно плану. Монтаж оборудования выполнен в соответствии с техническими условиями. Монтаж проводов выполнен в соответствии с проектом. Монтаж проводов выполнен в соответствии с проектом. Монтаж проводов выполнен в соответствии с проектом. Монтаж проводов выполнен в соответствии с проектом. Монтаж проводов выполнен в соответствии с проектом.

Жалоб по исполнению работ и техническому результату:

Подпись:

1. Метельский (по согласованию)
2. Шумилов Т.Г.
3. Колосова Е.М.

4. Пономарева Е.Б.
5. Пономарев Александр Борисович

**Отсутствие лист**

Дата и время проведения проверки: 28.11.18

Инициальная группа, проводившая проверку:

Ф.И.О. Резниченко Валерия Сергеевна БИР РИФ

№	Вопрос	Ответ
1.	Настояли ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и регионов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	+
2.	Выявлено ли пищевое меню для оживающихся родителей и детей? А) да Б) нет	+
3.	Выявлено ли ежедневное меню в удобном для оживающихся родителей и детей месте? А) да Б) нет	+
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	+
5.	Выявлен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	+
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	+
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы образовательной комиссии? А) да Б) нет	+
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	+
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	+
12.	Проводится ли уборка помещений в залах и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	+
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	+
14.	Наличие и состояние стеновых у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	+
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	+