

Акт

Проведения комиссией по проверке организации и качества питания обучающихся ГБПОУ «Котовский промышленно-экономический техникум»

« 14 » ноября 2025г.

Комиссией по проверке организации питания приказ № 264 от «03» сентября 2025 года:

Председатель: Байбакова О.С.- педагог- организатор воспитательной работы

Члены комиссии:

Иванова Т.В. –завхоз;

Зенкина Е.В. -социальный педагог;

Пономарева И.В.- юрисконсульт;

Керимова Ю.В.- представитель родителей.

Проверено:

1.Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой, в которой осуществляется питание обучающихся ГБПОУ «Котовский промышленно-экономический техникум».

2Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,

3.Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.

4.Проверка веса порций выхода готовых блюд.

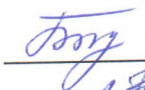
В ходе проверки:

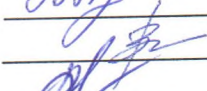
1. По п.1 -Замечаний нет

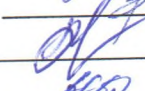
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении. Вся тара поставлена на поддоны.

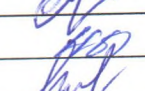
3. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

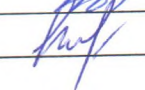
4. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций - вес соответствует норме.

Председатель комиссии  О.С. Байбакова

Члены комиссии  Е.В. Зенкина

 И.В. Пономарева

 Т.В. Иванова

 Ю.В. Керимова

Акт

Проведения комиссией по проверке организации и качества питания обучающихся ГБПОУ «Котовский промышленно-экономический техникум»

« 28 » ноября 2025г.

Комиссией по проверке организации питания приказ № 264 от «03» сентября 2025 года:

Председатель: Байбакова О.С.- педагог- организатор воспитательной работы

Члены комиссии:

Иванова Т.В. –завхоз;

Зенкина Е.В. -социальный педагог;

Пономарева И.В.- юрисконсульт;

Керимова Ю.В.- представитель родителей.

Проверено:

1.Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой, в которой осуществляется питание обучающихся ГБПОУ «Котовский промышленно-экономический техникум».

2Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,

3.Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.

4.Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1. По п.1 -Замечаний нет

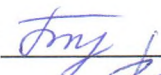
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении. Вся тара поставлена на поддоны.

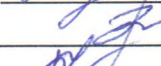
3. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

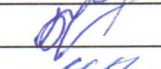
4. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций - вес соответствует норме.

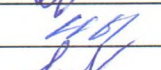
Председатель комиссии

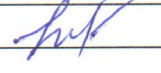
Члены комиссии

 О.С. Байбакова

 Е.В. Зенкина

 И.В. Пономарева

 Т.В. Иванова

 Ю.В. Керимова

Акт

Проведения комиссией по проверке организации и качества питания обучающихся ГБПОУ «Котовский промышленно-экономический техникум»

« 12 » декабря 2025г.

Комиссией по проверке организации питания приказ № 264 от «03» сентября 2025 года:

Председатель: Байбакова О.С.- педагог- организатор воспитательной работы

Члены комиссии:

Иванова Т.В. –завхоз;

Зенкина Е.В. -социальный педагог;

Пономарева И.В.- юрисконсульт;

Керимова Ю.В.- представитель родителей.

Проверено:

1.Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой, в которой осуществляется питание обучающихся ГБПОУ «Котовский промышленно-экономический техникум».

2Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,

3.Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.

4.Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1. По п.1 -Замечаний нет

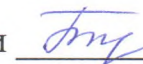
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении. Вся тара поставлена на поддоны.

3. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

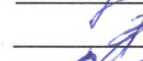
4. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций - вес соответствует норме.

Председатель комиссии

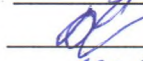
Члены комиссии



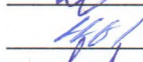
О.С. Байбакова



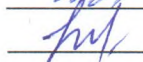
Е.В. Зенкина



И.В. Пономарева



Т.В. Иванова



Ю.В. Керимова

Акт

Проведения комиссией по проверке организации и качества питания обучающихся ГБПОУ «Котовский промышленно-экономический техникум»

« 26 » декабря 2025г.

Комиссией по проверке организации питания приказ № 264 от «03» сентября 2025 года:

Председатель: Байбакова О.С.- педагог- организатор воспитательной работы

Члены комиссии:

Иванова Т.В. –завхоз;

Зенкина Е.В. -социальный педагог;

Пономарева И.В.- юрисконсульт;

Керимова Ю.В.- представитель родителей.

Проверено:

1.Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой, в которой осуществляется питание обучающихся ГБПОУ «Котовский промышленно-экономический техникум».

2Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,

3.Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.

4.Проверка веса порций выхода готовых блюд.

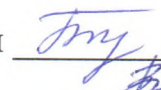
В ходе проверки:

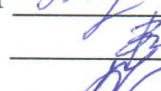
1. По п.1 -Замечаний нет

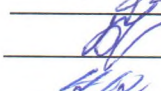
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении. Вся тара поставлена на поддоны.

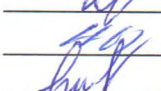
3. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

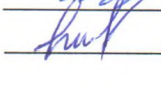
4. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций - вес соответствует норме.

Председатель комиссии  О.С. Байбакова

Члены комиссии  Е.В. Зенкина

 И.В. Пономарева

 Т.В. Иванова

 Ю.В. Керимова

Акт

Проведения комиссией по проверке организации и качества питания обучающихся ГБПОУ «Котовский промышленно-экономический техникум»

« 16 » января 2026г.

Комиссией по проверке организации питания приказ № 264 от «03» сентября 2025 года:

Председатель: Байбакова О.С.- педагог- организатор воспитательной работы

Члены комиссии:

Иванова Т.В. –завхоз;

Зенкина Е.В. -социальный педагог;

Пономарева И.В.- юрисконсульт;

Керимова Ю.В.- представитель родителей.

Проверено:

1.Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой, в которой осуществляется питание обучающихся ГБПОУ «Котовский промышленно-экономический техникум».

2Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,

3.Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.

4.Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1. По п.1 -Замечаний нет

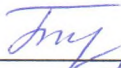
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении. Вся тара поставлена на поддоны.

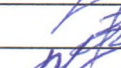
3. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

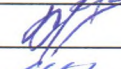
4. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций - вес соответствует норме.

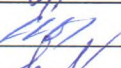
Председатель комиссии

Члены комиссии

 О.С. Байбакова

 Е.В. Зенкина

 И.В. Пономарева

 Т.В. Иванова

 Ю.В. Керимова

Акт

Проведения комиссией по проверке организации и качества питания обучающихся ГБПОУ «Котовский промышленно-экономический техникум»

« 23 » января 2026г.

Комиссией по проверке организации питания приказ № 264 от «03» сентября 2025 года:

Председатель: Байбакова О.С.- педагог- организатор воспитательной работы

Члены комиссии:

Иванова Т.В. –завхоз;

Зенкина Е.В. -социальный педагог;

Пономарева И.В.- юрисконсульт;

Керимова Ю.В.- представитель родителей.

Проверено:

1.Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой, в которой осуществляется питание обучающихся ГБПОУ «Котовский промышленно-экономический техникум».

2Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,

3.Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.

4.Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1. По п.1 -Замечаний нет

2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении. Вся тара поставлена на поддоны.

3. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

4. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций - вес соответствует норме.

Председатель комиссии

О.С. Байбакова

Члены комиссии

Е.В. Зенкина

И.В. Пономарева

Т.В. Иванова

Ю.В. Керимова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 278015872020984066915621024906056358857500955687

Владелец Нусерова Анастасия Владимировна

Действителен с 30.09.2025 по 30.09.2026