

Акт проверки  
нитации удачных № 11  
МБОУ, ОШ № 88 с  
налогом на имущество

07.02.2023

комиссией в составе:

Председатель - О. В. Ремесек, директор  
школы.

Черепенова О. А - начальник отдела  
ВРиДО.

Минбуева Т. В - ответственный за нитацию

Гаранин И. Н - представитель родителей  
обучающихся 7 "г" класса.

Проведение проверки налоговой  
отчетности.

Чек проверки:

- 1) Составление рапорта нитации, согласно утвержденного меню.
- 2) Качество готовой продукции
- 3) Организация приема пищи между ут-иц.
- 4) Проверка выход готовой продукции  
(закрытия)

Результаты проверки:

- 1) В общепите зале в рабочем зале работают и передают пищу рабочим узловым кухням (организованного) нитации на кухни где всех взрослых группитается с участием поваров-ваний приема пищи, поваров ваний блюда, массой порции, поваров после порции;
- 2). Дополнительное предприятие узловое нитации на кухне поварни, столовые - повар соотв. собственных кухни кухни кухни замечаний и не имеет;
- 3) Сроки реализации готовой продукции
- 4) Сопроводительные документы
- 5) Наименование меню - имеется,
- 6) Наименование технологических карт, согласий меню и меню,
- 7) Ин-ци 5-11 массов Вместе с меню руко-водами приложены в супермаркете под распечатано.

Все ремесленое мастерство соблюдалось.  
Ки. руками прошло из руки в руку  
лучшее сырье превратилось в золото!  
По опросу ученик приготовил вчера!  
Давно ученик приготовил мясо:

Выход

- |  |       |
|--|-------|
| - Котлеты из мяса птицы<br>наструированное замечательное | 105   |
| - Манаромное из мяса отварное                            | 160   |
| - Зеленый горошек  | 20    |
| - Чай с сахаром и мимозой                                | 180/6 |
| - Жидкий чайный  | 35    |

Во время завтрака проверен выход  
мясной продукции.

По меню выход котлет из мяса птицы  
наструированное замечательное - 105г.

При изучении ванильных 3х поправочных пор-  
ций, масса пасты наружной соединяется -  
105г.

Манаромное из мяса отварное - 160г,  
зеленый горошек - 20г, чай с сахаром  
и мимозой 180/6. Что соответствует  
порции выхода мясной продукции  
по меню.

Директор школы  В. Ринченок

Зав. кухней С. А. Черепанова  
Зав. Т. В. Линьчука  
Зав. И. Н. Поречан

Конечно эта получаса:  
Зав. столовой - Гусь

Акт № 12.

Проверка школьной столовой  
МБОУ. СОШ № 88 с позывным "шахаде"

от 08.02.2023г.

Комиссия в составе:

О. В. Ременюк - директор школы,  
председатель комиссии.

О. А. Чиркинова - начальник отдела  
ВР и РД

Т. В. Липовуцкая - ответственный за  
питание

Д. В. Федякович - председатель роди-  
тельской общества. З. б. кв.

Проверка проверка школьной  
столовой.

Что проверить:

- Проверить наличие рабочего  
титулата
- Соответствие рабочих норм  
состава утвержденного меню
- Питание удачных 1-4 недель

Установлено:

- 1) Получающиеся ведут правильное и  
справедливое (рабочий норм титулат)
- 2) Ассортимент блюд соответствует  
меню, самоварно-нические способы  
приготовления и присутствуют пищевые  
внешние нормы.
- 3). Во времена заборана были введены  
но при повторных поруках:
  - мясо телятины с соусом  
(говядина, соус томатный) - выход 110г;
  - мяре парижского - выход 170г;
  - напечь свинине гуашью - выход 30г;
  - колбасы из мяса сухофруктов - выход 180г;
  - хлеб школьный - выход 30г.

В среднем масса каждого порука  
соответствует норме выхода готовой  
продукции по меню.

- 4). На меню более места.  
Две моркови на сковороде - основных средство  
заготовки.

У каждого чиновника будет блокада и неотъемлемое необходимое уничтожение.

- 5) Было проведено церковное  
озвещение и заслушание членами  
участия семи.

Три деяния регионов обмена, в то время как это государство, в свою очередь, обладает соответствующими правами.

- 6) на разные расстояния уединение и бытавшем попрощалась Бисса



Директор школы В. Ринченок

Керменчук С. А.  
Киевъжъе Т. В.  
Чегонокъ Р. Д.

Конечно, эта новость не  
закроется! <sup>Спасибо</sup>

Проверки штабелей стекол  
МБОУ, с. 88 с наружной стороны  
массажи.

Ко миссии в составе:

от 09.02.2023

О. В. Ремешник - директор школы,  
представитель нач.

О. А. Чертюхина - начальник обрела  
ВР и РО

И. В. Ильинская - ответственный за  
награждение

Н. С. Шарынова - присутствует  
перед лицом  
ответственностю 8,6 кг.

Проведена проверка организаций  
предоставленных в штабельной стекольнице.

- 1) Самогарное - имеющее след обсыпки;  
Самогарное состояние стекол -  
удовлетворительное, состоящие раковин  
или пятна ржавчины - удовлетворительные,  
штабель имеет.
- 2) На момент проверки приготовлено  
меню: (0 бр. физ. учен ОВЗ 5-11 шк).

- Борщ с капустой свежий и	<u>внх ог</u>
- подогреваемое со сливками	250/5
- Котлеты рыбные (филе шашлык) горячие (приятель	50
- Рис припущеный	160
- капуста из яиц (бульонка)	180
- Салат ржано-пшеничный	17
- Хлеб штабельный	25

### Выводы:

Ассортимент блюда соответствует меню,  
самогарное - гигиенические требования  
и приготовленное неукраинское.  
Контроль за обзёлом поручит  
соответствует норме (изотермическое  
холодильание).

Бракерам готовят проружущие  
пробники от ответственных за награждение  
(ответственность за турникет)

Решение заум:

- кн. рул - иле усталихъ  
рекламерийт погрэхъ за обзехъ  
порушиг (погрэхъ) Сувенир Банк
- кн. рул - иле, брэхъ не погрэхъ  
извядение во време присяга иици.



Директор школы Б. Реме ик  
Черменова В. А. Фото  
Липовская Т. В. Фото  
Шагунова К. С. Фото

Копию акта получила: Би  
(зам. директора) директора и.д.

Зим 214

## Проверка погашеных ур-ий

Число посещения:

09.02.23г.

Организуем погашение ур-ий  
1-4 массов (заключок)

Председатель - О. В. Ремекюк, Западный.

Члены комиссии:

Чермекюк О. В. - начальник отдела  
ВР и ВД

Линьчук П. - ответственный за  
погашение.

Кривенко Р. Н. - председатель ради-  
телефонной станции 1. А. м.

Проверено проверка погашений  
столбами.

Число проверки:

- Проверить посещение профучилищ, начальные сопроводительные школы, начальные, ведущие образование журнала, формирующие институты.
- Проверить правильность замыслов при приемке погашения на входах в здания профучилищ.
- Проверить хранение профучилищ, сухое место, наректо при подготовке к погашению.

Результат проверки:

- Все сопроводительные школы получают на приёмку погашение профучилищ в начальных, основных и высших ведущих институтах и специальностях.
- Замыслы и вх. в здания профучилищ состоят без субъекта норове.

Техническое приготовление блог  
составляется.

- Замыслы со стороны комиссии и сопротивления погашения - нет. Для ур-ий 1-4 массов приготовлено чеки:

- Конфисковано изъятые отварные (избыточные)

Вход  
902.

- Манаренное изгнанное отварное - 170г.
  - Запустила из яблочного (икра из падарнов)
  - Чай с сахаром и мимозой - 30г.
  - Хлеб цельнозерновой - 180/3.2.
  - - 30г.

запчасти и выход готовой продукции  
составляет норму.  
При сварке ванных зон контроольных  
корпусов в средней массе падает  
пористое содержание по износостойкому  
стальному индикатору - 90<sub>2</sub>, что при  
макаронном испытании сталью - 170<sub>2</sub>,  
записана в сварку (жара в плавильной) - 30<sub>2</sub>.  
Что соответствует норме выхода готовой  
продукции не менее.  
По вопросу представителей ресурсов склон  
один из них в массе приготовлен  
быть не.

Dupenov *unseen*

never no all

Черменское О. д.

Suno Byebe T.B.

Кривенко П.Н.

B. Ремеслов



kenus auto nozyrad; *Par*  
*Stepe capoche* *U.S.*