



УТВЕРЖДАЮ:
р.п. Теплая Гора
Н.А. Толокнова
От 22.10.2024 г.

Акт
Проверки школьного питания
МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора.

Комиссия в составе:

- Председатель комиссии: - методист Ковыршина М.А.
Члены комиссии: -ответственная за питание обучающихся Каменских А.Х.,
руководитель организации осуществляющей питание Мокрушина Н.Н.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- % охвата обучающихся питанием.
- документация поставщика на право поставок продовольствия.
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10 –дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются
- помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме да
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии да ;
наличие спецодежды да ;
инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- имеются .

Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день (руб).
1 степень: 96,26 р. 2 степень-107,93р. ОВЗ 1 степень: 125,69 ОВЗ 2 степень: 147,83

Завтрак 1.

Биточки рыбные собственного производства (минтай)	42,71/ 46,43
Пюре картофельное	26,25/ 31,50
Соус молочный	4,00/6,70
Сок в ассортименте	20,00/ 20,00
Хлеб пшеничный 1 с	3,30/3,30

Завтрак 2

Макароны, запеченные с сыром	23,78/ 28,70
Напиток чай с сахаром/ кофейный напиток с молоком	2,35/ 7,90
Хлеб пшеничный 1 с	3,30/3,30

- % охвата обучающихся питанием **90%**

- документация поставщика на право поставок продовольствия **имеется**
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) сертификаты качества в наличии - **имеются**
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение) журнал бракеража готовой продукции - **ведется** в соответствии с требованиями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов - **ведется**;
- журнал витаминизации готовых блюд - **ведется**;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - **ведется**;
- журнал учета выполнения натуральных норм питания - **ведется**;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - **ведется**;
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Руководителем учреждения - **имеется**;
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты - **имеются**

Взвешивание контрольных порций (г)

Завтрак 1

Биточки рыбные, собственного производства (минтай)	90/ 100
Пюре картофельное	180/ 150
Соус молочный	30/50
Сок в ассортименте	200/ 200
Хлеб пшеничный 1 с	30/30

Завтрак 2

Макароны, запеченные с сыром	130/ 150
Напиток чай с сахаром/ кофейный напиток с молоком	200/ 200
Хлеб пшеничный 1 с	30/30

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам: **соответствуют**;

Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ несоответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Председатель комиссии:

М.А.Ковыршина

Члены комиссии:

Н.Н.Мокрушина,
А.Х.Каменских.

АКТ

Проверки школьного питания МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия родительского контроля по питанию в школе:

Чебыкина Е.В.

Трушникова Ю.Ю.

В присутствии Толокновой Н.А, директора школы

Каменских А.Х., ответственной за организацию питания

Мокрушиной Н.Н.(ИП)

Произвели проверку завтрака.

(завтрак, обед -указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Биточки рыбные, собственного производства (минтай)	Вкусно	Норма	Соответствует
Пюре картофельное	Вкусно	Норма	Соответствует
Напиток чай с сахаром/коф.напиток с молоком	Вкусно	Норма	Соответствует
Макароны, запеченные с сыром	Вкусно	Норма	Соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) - нет

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) - нет

Общая оценка организации питания в столовой - хорошо

Подписи членов комиссии:

Е.В.Чебыкина

Ю.Ю.Трушникова

Н.Н. Мокрушина

Подписи присутствующих:

Н.А.Толокнова

А.Х.Каменских

Н.Н. Мокрушина



АКТ

от 22 октября 2024 года

комиссия в составе:

Председатель комиссии: Т.Н.Семенова – заведующий хозяйством

Члены комиссии:

Пашкова Т.В. - руководитель СП школа р.п. Сараны

О.М.Конева – учитель начальных классов

Произвели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, инвентарь);
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающихся питанием;
- документация поставщика на право поставок продуктов;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов);
- журнал витаминизации готовых блюд; - журнал витаминизации готовых блюд;
- журнал учета выполнения натуральных норм питания;
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов – соответствует
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов – соблюдается
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, инвентарь) – соответствует
- ассортимент блюд (меню) – да.

Стоимость питания в день: 96,26/107,93/125,69/147,83 руб

Блюдо	1 ступень	2 ступень	1 ст ОВЗ	2 ст ОВЗ
Суп гороховый	27,98	27,98	27,98	27,98
Пюре картофельное	13,35	16,02	13,35	16,02
Кура отварная	31,17	36,37	31,17	36,37
Хлеб пшеничный 1С	2,80	2,80	2,80	2,80
Чай с сахаром	3,00	3,00	3,00	3,00
Яблоко	17,96	21,76	17,96	28,73
Омлет натуральный, запеченый			23,63	27,13
Чай с сахаром			3,00	3,00
Хлеб пшеничный 1С			2,80	2,80
Итого	96,26	107,93	125,69	147,83

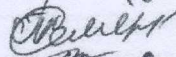
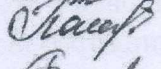
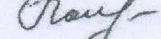
- % охвата обучающихся питанием – 88 %
- документация поставщика на право поставок продуктов – имеется
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) – имеется
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов) – ведется
- журнал витаминизации готовых блюд – ведется
- журнал витаминизации готовых блюд – ведется
- журнал учета выполнения натуральных норм питания – ведется
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования ведется
- примерное 10-дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты) – имеется

Взвешивание контрольных порций:

Блюдо	1 ступень, гр	2 ступень, гр	1 ст ОБЗ, гр	2 ст ОБЗ, гр
Суп гороховый	250	250	250	250
Пюре картофельное	150	180	150	180
Кура отварная	120	140	120	140
Хлеб пшеничный 1С	50	50	50	50
Чай с сахаром	200	200	200	200
Яблоко	130	150	130	200
Омлет натуральный, запеченый			100	150
Чай с сахаром			200	200
Хлеб пшеничный 1С			50	50
Итого	900	970	1250	1420

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Подбор суточной пробы, условия хранения соответствуют требованиям – хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложений и замечаний нет.

Председатель комиссии  Т.Н.Семенова
 Члены комиссии:  Т.В.Пашкова
 О.М.Конева

22.10.2024

АКТ
проверки школьного питания
МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора – школа р.п. Сараны

от 22 октября 2024 года

Комиссия родительского комитета в составе:

- члены комиссии: Дик Е.Ф., Горбушина С.В.

В присутствии руководителя СП школа р.п Сараны Пашковой Т.В. составили настоящий акт в том, что 22 октября 2024 года в 10.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10:30 – 10.45

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 22.10.2024 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Суп гороховый
Пюре картофельное
Кура отварная
Хлеб пшеничный 1С
Чай с сахаром
Яблоко
Омлет натуральный, запеченый
Чай с сахаром
Хлеб пшеничный 1С

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Суп гороховый	250	250
Пюре картофельное	150/180	150/180
Кура отварная	120/140	120/140
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Чай с сахаром	200	200
Яблоко	130/150/200	130/150/200
Омлет натуральный, запеченый	100/150	100/150
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный 1С	50	50

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

5) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

С актом комиссии ознакомлена:

– повар: Мехоношина Н.В.

Комиссия: *Пашкова* Пашкова Т.В.

Дик Дик Е.Ф.

Горбушина Горбушина С.В.



СП МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора школа в п.Средняя Усьва

АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ж.Е.Мальцева – завхоз

Члены комиссии: .Половникова С.В. – учитель нач. классов , Л.В.Голубаева – учитель

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудования, спецодежда, посуда, инвентарь);
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающихся питанием;
- документация поставщика на право поставок продовольствия;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборник рецептов и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов **соответствует**
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов **соблюдается**
- помещение для хранения продуктов по нормам **соответствует**
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудования, спецодежда, посуда, инвентарь):
 - холодильное оборудование и морозильные камеры **в рабочем состоянии**
 - наличие спецодежды **да**
 - наличие дезинфицирующих средств **достаточно**
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды **имеются**

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день: 1 ступень-96,26 р.

Щи из свеж.капусты с картоф.	34.04р
Котлета из куринного мяса	31.70р
Макаронные изел.отварные	6,85р
Соус томатный	5.59р.
Хлеб пшеничный 1 сорт	4.80р
Компот из сухофруктов	6,40р.
Огурец свежий	6.88р

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день: ОВЗ 1 ступень-125,69 р.
ОВЗ 2 ступень- 147,83

Завтрак 1

Щи из свеж.капусты с картоф.	34.04р/ 34.04р
Котлета из куринного мяса	31.70р/34.15р
Макаронные изд. Отварн.	6.85р/8.10р
Соус томатный	5,59р/5.59р
Хлеб пшеничный 1 сорт	4.80р/4.80р
Компот из сухофруктов	6,40р./6,40р.

Завтрак 2

Сдоба обыкновенная	19.81р/19.81р
Чай с сахаром	4.70р/4.70р
Фрукт свежий	11.80р/30.24р

- % охвата обучающихся питанием- **100%**

- документация поставщика на право поставок продовольствия **имеется**

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) **имеются**

- учетно-отчетная документация - наличие и ведение журнала бракеража готовой продукции – **ведется** в соответствии с требованиями

журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов **ведется**

журнал витаминизации готовых блюд **ведется**

журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания **ведется**

журнал учета выполнения натуральных норм питания **ведется**

журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования **ведется**

примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения **имеется**

сборники рецептур и калькуляционные карты **имеются**

Взвешивание контрольных порций:

Щи из свеж.капусты с картоф.	250гр/250гр.
Котлета из куринного мяса	90гр/100гр
Макаронные изд. отарные	150гр/180гр
Соус томатный	50гр/50гр
Хлеб пшеничный 1 сорт	50гр./50гр
Компот из сухофруктов	200гр./200гр.
Сдоба обыкновенная	60гр/60гр
Чай/Чай	200гр./200гр.

Яблоко свежее

60гр/150гр

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции нормативам соответствуют

Подбор суточной пробы, условия ее хранения соответствует

хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Председатель комиссии: *Ж.Е. Мальцева* /Ж.Е.Мальцева/

Члены комиссии: *С.В. Половникова* /С.В.Половникова/

Л.В. Голубаева /Л.В.Голубаева/

АКТ

Проверки школьного питания в СП МАОУ «СОШ» р. п. Теплая Гора – школа
в п. Средняя Усьва

Мы, нижеподписавшиеся, Комиссия родительского контроля по питанию в
школе: Мальчикова Жанна Воровна
Гришинева Юлия Михайловна
Качалова Анастасия Анатольевна

В присутствии Головникова Светлана Владимировна

Произвели проверку Обед
(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Шницель свиной</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>
<u>Картофель</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>
<u>Макаронный салат</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>
<u>Суп томатный</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>
<u>Сырники</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>
<u>Салат овощной</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>
<u>Салат свежий</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Гришинева Ю. М. Гриш
Качалова А. А. Кач
Мальчикова Ж. В. Мал

Подписи присутствующих:

Головникова

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МАОУ «ОШ» п.б. Теплая Гора
Н.А. Толочкова



Акт №

от 24.10.2024г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Башиева Т.Н.- завхоз

Члены комиссии: Калинина Г.В. - учитель, Ощепкова Е.В. – социальный педагог.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- % охвата обучающихся питанием.
- документация поставщика на право поставок продовольствия.
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: журнал бракеража готовой продукции,
журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов,
журнал витаминизации готовых блюд
журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания,
журнал учета выполнения натуральных норм питания,
журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования,
примерное 10 –дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует
- помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме да
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии да ;
- наличие спецодежды да ;
- наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве да;
- инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды - имеются .
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день 96.26\107,93 руб, ОВЗ 125.69\147.83
- % охвата обучающихся питанием 95%

- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) сертификаты качества в наличии - имеются
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение) журнал бракеража готовой продукции - ведется в соответствии с требованиями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов – ведется;
- журнал витаминизации готовых блюд – ведется;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - ведется;
- журнал учета выполнения натуральных норм питания - ведется;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования – ведется;
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Руководителем учреждения - имеется;
- сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:

Завтрак: каша дружба, какао, хлеб, батон, масло.

1. Каша дружба – 200
2. Какао – 200
3. Хлеб, батон, масло – 30\30\10

Обед: суп борщ, рис, котлета рыбная, кисель, хлеб.

1. Суп борщ – 250
2. Рис – 150
3. Котлета рыбная - 90
4. Компот - 200
5. Хлеб - 60\90

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам: соответствуют;

Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ несоответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного: соответствуют;

Меню на неделю вывешивается, меню на день – да.

Председатель комиссии: Башиева Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Ощепкова Е.В.Ощепкова

Калинина Г.В.Калинина

А К Т

проверки школьного питания структурного подразделения
МАОУ «СОШ» рп Тёплая Гора – школа в рп Бисер

«24» октября 2024г.

Мы, нижеподписавшаяся, комиссия родительского контроля по питанию
в школе:

Попарева М.В.
Марахина Е.С.
В. присутствии: Жуц Т.Ф.
произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
суп борщ	отм	хорош	хорош
рис отварн.	отм	хорош	хорош
котлет. рыбная	отм	хорош	хорош
кашечка из суп/ф	отм	хорош	хорош
хлеб	хор	хорош	хорош

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не устан.

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеем, не имеем) не имеем

Общая оценка организации питания в столовой отм

Подписи членов комиссии: Попарева М.В. Попар

Марахина Е.С. Мар

Подписи присутствующих: Жуц Т.Ф. Жуц



С УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ»
р.п. Теплая Гора
Н.А. Толокнова

Акт № 2

от 24.10.2024 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: С.Б. Лызова – зав.хозяйством

Члены комиссии: Т.А.Ощепкова – руководитель структурного подразделения,

Л.Н.Янкович - учитель

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь);
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающихся питанием;
- документация поставщика на право поставок продовольствия;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/нерабочем состоянии да;
наличие спецодежды да;
наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве да;
инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды – имеются.
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день – 96.26/107.83/147,83 р.
- % охвата обучающихся питанием – 100%
- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественно удостоверение) сертификаты качества в наличии - **имеются**
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение) журнал бракеража готовой продукции – **ведется** в соответствии с требованиями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов – **ведется**;
- журнал витаминизации готовых блюд – **ведется**;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания – **ведется**;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования – **ведется**;
- примерное 10-дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения - **имеется**;
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты – **имеются**.

Взвешивание контрольных порций на школьников

1 ступень

1. Борщ - 250 гр
2. Котлета рыбная – 90 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Яблоко – 100 гр
6. Чоко пай - 40 гр
7. Кисель – 200 гр

2 ступень

1. Борщ - 250 гр
2. Котлета рыбная – 90 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Огурец консервированный – 28 гр
5. Хлеб – 60 гр
6. Яблоко – 100 гр
7. Чоко пай - 40 гр
8. Кисель – 200 гр

ОВЗ 2 ступень

Завтрак

1. Каша Дружба – 200 гр
2. Какао – 200 гр
3. Батон, масло, сыр – 30/10 гр
4. Хлеб – 30 гр

Обед

1. Борщ - 250 гр
2. Котлета рыбная – 90 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Огурец консервированный – 30 гр
5. Хлеб – 60 гр
6. Яблоко – 100 гр
7. Чоко пай - 40 гр
8. Кисель – 200 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам: соответствуют.

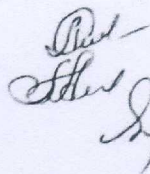
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



С.Б. Лызова

Т.А. Ощепкова

Л.Н. Янкович

«13» октября 2014

АКТ №1

проверки школьного питания МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора школа рп Старый Бисер

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия родительского контроля по питанию в школе:

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.
члены комиссии: Навалякина А.Т.

присутствии руководителя СП Оценковой Т.А.

заведующего хозяйством Луговой С.Б.

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Суп карто. верш.	вкусно	соответств	соответств
Котлета кур	вкусно	соответств	соответств
Канюста теляч.	вкусно	соответств	соответств
Каша греч. из кураш	вкусно	соответств	соответств

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

Жалобы по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) не имеются

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Береснева (Береснева Ю.С.)

Навалякина (Навалякина А.Т.)

Подписи присутствующих:

Оценкова (Т.А. Оценкова)

Луговая (Луговая С.Б.)



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора
Тодокнова Н.А.

АКТ

от 25 октября 2024 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Л.Б.Иванникова – руководитель СП

Члены комиссии:

К.Л. Гуляева – учитель физической культуры

Н.Н. Маскаева – учитель географии и информатики

Произвели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, инвентарь);
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающимися питанием;
- документация поставщика на право поставок продуктов;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов);
- журнал витаминизации готовых блюд;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;
- журнал учета выполнения натуральных норм питания;
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты);

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов - *соответствует*
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов - *соблюдается*
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, инвентарь) - *да*
- ассортимент блюд (меню) – *да*;

стоимость питания в день: 96.26/107.93/125.69/147.83

- 1.Свекольник 21.26 р./29.93 р.
- 2.Котлета-20.00 р./20.00р
- 3.Вермишель 12.00р./15.00р.
4. Соус – 3.00 р
- 5.Чай -5.00.р.5.00р
- 6.Хлеб пшеничный формовой 1с.- 6.00р.
- 7.Вафля – 16.00/16.00
- 8.Яйцо 11.00
- 9.Сырок 29.43; йогурт 39.90

-% охвата обучающимися питанием – 77,7

-документация поставщика на право поставок продуктов - *имеется*

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - *имеются*
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов) - *ведётся*
- журнал витаминизации готовых блюд - *ведётся*
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - *ведется*
- журнал учета выполнения натуральных норм питания - *ведется*
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - *ведется*
- примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты) - *имеется*

Взвешивание контрольных порций:

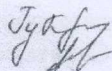
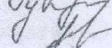
1. Свекольник- 200/250
2. Вермишель -150/200
- 3.Котлета – 100/100
4. Соус - 30
5. Чай– 200/200
- 6.Хлеб пшеничный формовой 1с.- 60.
- 7.Вафля 40;
- 8.сырок -40 йогурт 100
9. Яйцо 30

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют / не соответствуют нормативам: - *соответствует*

Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ не соответствие требованиям) – *хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.*

Предложения:
предложений и замечаний нет

Председатель комиссии:  Л.Б.Иванникова

Члены комиссии:  К.Л.Гуляева
 Н.Н.Маскаева

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора – школа р.п. Медведка

от 25.10.2024 года

Мы, нижеподписавшиеся, Комиссия родительского контроля по питанию в школе:

Председатель комиссии: Иванникова А.Б.

Члены комиссии: Тумшева Ж.А., Маскаева Н.Н.

В присутствии Иванниковой А.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
Свекольник	овощи пробавлена укусно	норма	соответствует
Периши. б.в.	укусно	норма	соответствует
Котлеты курицы	укусно	норма	соответствует
Соус	вязкий б.в. кисл. вкус	норма	соответствует
Чай	сладкий вкусно	норма	соответствует
Хлеб	свежий вкусно	норма	соответствует
Мафлин	аром. кори. б.в.	норма	соответствует
Аймо	обварено	норма	соответствует
Супок	срок год. в норме.	норма	соответствует
УСФ. ОБЗ	вкусно		
Йогурт	срок год. в норме	норма	соответствует
УСФ. ОБЗ	вкусно		

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеем, не имеем) нет

Общая оценка организации питания в столовой хорошая

Подписи членов комиссии: Тумшева Ж.А.

Подписи присутствующих: Маскаева Н.Н.

Иванникова А.Б.