



АКТ

от 23 сентября 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 рецептур, 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 с издел. макаронными	20,26	25,32	20,26	25,32
Каша гречневая	12,62	15,14	12,62	15,14
Тефтели мясные «Ежики»	46,72	50,81	46,72	50,81
Хлеб пшеничный 1С	2,80	2,80	2,80	2,80
Какао с молоком	13,86	13,86	13,86	13,86
Макароны запеч.с сыром			23,63	23,63
Хлеб пшеничный 1С			2,80	2,80
Чай с сахаром			3,00	3,00
Фрукт				10,47
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

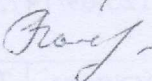
Взвешивание контрольных порций:

Блюдо	1 ступень, гр	2 ступень, гр	1 ст ОБЗ, гр	2 ст ОБЗ, гр
Суп с издел. макаронными	200	250	200	250
Каша гречневая	150	180	150	180
Тефтели мясные «Ежики»	90	100	90	100
Хлеб пшеничный 1С	50	50	50	50
Какао с молоком	200	200	200	200
Макароны запеч.с сыром			150	180
Хлеб пшеничный 1С			50	50
Чай с сахаром			200	200
Фрукт				100
Итого	690	780	1090	1310

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.Копева

23.09.2024

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

от 23 сентября 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 23 сентября 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 23.09.2024 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Суп с издел. макаронными
Каша гречневая
Тефтели мясные «Ежики»
Хлеб пшеничный 1С
Какао с молоком
Макароны запеч.с сыром
Хлеб пшеничный 1С
Чай с сахаром
Фрукт

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 с издел. макаронными	200/250	200/250
Каша гречневая	150/180	150/180
Тефтели мясные «Ежики»	90/100	90/100
Хлеб пшеничный 1С	100	100
Какао с молоком	200	200
Макароны запеч.с сыром	150/180	150/180
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Чай с сахаром	200	200
Фрукт	100	100

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.



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

Акт № 1

от 27.09.2024 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, 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 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. Суп овощной - 250 гр
2. Котлета мясная – 70 гр
3. Рожки отварные – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Яблоко – 100 гр
6. Печенье - 50 гр
7. Сок – 200 гр

2 ступень

1. Суп овощной - 250 гр
2. Котлета мясная – 90 гр
3. Рожки отварные – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Яблоко – 80 гр
6. Булочка - 100 гр
7. Сок – 200 гр

ОВЗ 2 ступень

Завтрак

1. Суп молочный с вермишелью – 250 гр
2. Чай – 200 гр
3. Батон, масло, сыр – 30/10 гр
4. Хлеб – 30 гр

Обед

1. Суп овощной - 250 гр
2. Котлета мясная – 90 гр
3. Рожки отварные – 150 гр
4. Хлеб – 90 гр
5. Булочка - 100 гр
6. Сок – 200 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

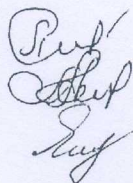
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



С.Б.Лызова

Т.А.Ощепкова

Л.Н.Янкович

«24» сентября 20 24

АКТ №1

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

Инициалы подписавшихся, комиссия родительского контроля по питанию в школе:

Председатель комиссии Березнева Ю.С.,
члены комиссии: Навашихина А.П.

в присутствии руководителя СП Оценковой Т.А.,
заведующего хозяйством Лыковой С.Б.

провели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

№, наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
суп овощной	вкусно	соответств	соответств
рошки отв	вкусно	соответств	соответств
котлета мясн	вкусно	соответств	соответств

Соблюдение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

Степень загрязнения по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) не имеются

Результат оценки организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Берез (Березнева Ю.С.)
Нава (Навашихина А.П.)

Подписи присутствующих:

Оцен (Оценкова Т.А.)
Лыко (Лыкова С.Б.)



Утверждаю:
Директор МАОУ «СОШ»
р.п. Теплая Гора
Н.А.Толокнова

от 17 сентября 2024 г.

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 (сборники 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 норме 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 степень-96,26 р.

Рассольник Ленинградский	32.10р.
Пюре картофельное	18.70р
Биточки рыбные минтай	26.95р
Соус томатный	5,80р.
Хлеб пшеничный 1 сорт	3,80р.
Компот из сухофруктов	6,40р.
Огурец свежий	2.51р

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

Завтрак 1

Рассольник Ленинградский	32.10р/33.40р
Пюре картофельное	18.10р/18.46р
Биточки рыбные	26.95р/31.95р
Соус томатный	5,80р./5,80р.
Хлеб пшеничный 1 сорт	3,80р./4,56р.
Компот из сухофруктов	6,40р./6,40р.

Завтрак 2

Бутерброд масло, сыр тверд.	27.84/27.84р
Чай с сахаром	4.70р/4.70р
Фрукт свежий	/ 15.48р

- % 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:

Рассольник Ленинградский	200гр../250гр.
Пюре картофельное	150гр/180гр.
Биточки рыбные минтай	90гр./100гр.
Соус томатный	50гр/50гр
Хлеб пшеничный 1 сорт	50гр./60гр.
Компот из сухофруктов	200гр./200гр.
Бутерброд	30гр,5гр,10гр/30,гр5гр,10гр.
Чай/сок	200гр./200гр.

Яблоко свежее

/129гр.

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: М.И. /Ж.Е.Мальцева/

Члены комиссии: Л.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: Мамчева Марина Владимировна
Гуженева Юлия Михайловна
Канолова Анастасия Анатольевна

В присутствии Головицкой Светланы Владимировны

Произвели проверку обед
(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Пассатырык Ленинград</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Биточки рыбные</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Творог перетертый</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>салат томатный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Поллот с/сррусма</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб ржаной с/сорт</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</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:

Гуженева Ю.М. Гуж
Канолова А.А. Кан
Мамчева М.В. М

Подписи присутствующих:

Голов



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ СОШ п. Теплая Г
Голованова Н.А.

АКТ

от 20 сентября 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 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 - *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. Борщ	28.08 р./35.10р.
2.Рис отварной	18.11 р./24.05р.
3.Тефтели мясные	20.00р./20.00р.
4.Соус	3.00р./3.00р.
5.Компот из сухофруктов	- 11.50р./11.50р.
6. Хлеб пшеничный формовой 1с.-	5.00р.
7.сыр	10.57р./9.28р.
8.Сок фруктовый	40.00р./ 22.18р
9. йогурт	/27.00р.

- % охвата обучающимися питанием – *77%*
- 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. Борщ - 200/250
2. Рис отварной 150/200
3. Тефтели мясные 100/100
4. Соус 30/30
5. Компот из сухофруктов - 200/200
6. Хлеб пшеничный формовой 1с.- 60/60.
7. сыр 10/10
8. Сок фруктовый 200/ 200
9. йогурт /100

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:
 Члены комиссии:

И.Б.Иванникова
К.Л.Гуляева
Н.Н.Маскаева

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

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

от 20.09.2024 года

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

Председатель комиссии: Иванникова Л.Б.

Члены комиссии: Лукина К.А., Маслова Н.И.

В присутствии Иванникова Л.Б.

Произвели проверку осера

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
Борщ	свободы пробарши	норма	соответствует
Рис отварн	пробарши раскапчат	норма	соответствует
Тертель мясн.	пробарши	норма	соответствует
Соус	оригинарши	норма	соответствует
Компот из сухоф. в	сладкий вице кисли	норма	соответствует
Хлеб	свежий	норма	соответствует
Сир	свежий	норма	соответствует
Сок	сок в л.	норма	соответствует
Йогурт	сок в л.	норма	соответствует

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:

Подписи присутствующих:

Лукина К.А.
Маслова Н.И.
Иванникова Л.Б.



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 ступень: 96,26 р. 2 ступень-107,93р. ОВЗ 1 ступень: 125,69 ОВЗ 2 ступень: 147,83

Завтрак 1.

Кнели из кур с рисом	55,10/ 55,10
Капуста тушеная	31,51/ 40,48
Соус томатный	4,00/6,70
Напиток чай с сахаром	2,35/2.35
Хлеб пшеничный 1 с	3,30/3,30

Завтрак 2

Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая	19,93/19,25
Кисель/ Напиток чай с сахаром	6,20/ 2,35
Хлеб пшеничный 1 с	3,30/3,30
Пирожное «Оладушки»	15,00

- % 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 рецептов, технологические и калькуляционные карты - **имеются**

Взвешивание контрольных порций (г)

Завтрак 1

Кнели из кур с рисом	90/90
Капуста тушеная	150/180
Соус томатный	30/50
Напиток чай с сахаром	200/200
Хлеб пшеничный 1 с	30/30

Завтрак 2

Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая	210/210
Кисель/ Напиток чай с сахаром	200,200
Хлеб пшеничный 1 с	30\30
Пирожное «Оладушки»	36

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

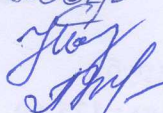
Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ несоответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Председатель комиссии:



М.А.Ковыршина

Члены комиссии:



Н.Н.Мокрушина,
А.Х.Каменских.

- 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 манная, кофейный напиток, хлеб, батон, масло, сыр.

1. Каша манная – 200
2. Кофейный напиток – 200
3. Хлеб, батон, масло, сыр – 30\30\10

Обед: суп щи из свежей капусты, компот из свежих яблок, хлеб, йогурт, вафли.

1. Суп щи – 250
2. Плов – 150
3. Компот - 200
4. 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: Баши Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Ощеп Е.В.Ощепкова

Калину Г.В.Калинина

А К Т

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

«30» сентября 2024г.

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

Попарёва М.В.

В. присутствии: Жуц В.А. Марахина Е.С.

Жуц Т.Ф.

произвели проверку сюда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
<u>суп кури</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>
<u>рисов</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>
<u>картофельный суп</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>
<u>хлеб</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не уст

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

Общая оценка организации питания в столовой хор

Подписи членов комиссии: Попарёва М.В. Попарёва
Марахина Е.С. Марахина

Подписи присутствующих: Жуц Т.Ф. Жуц В.А.