

И.о. директора МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

Н.В.Шаньгина



Акт № 5

от 22.05.2023г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: М.А. Ковыршина – методист по ДО

Члены комиссии: А.Х. Каменских – ответственный за организацию питания учащихся.

Н.Н. Мокрушина – руководитель организации осуществляющей питание

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 ;
- наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве да;
- инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- имеются .

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день 91,76/102,89р.; 125,69/147,83 р.

1. Каша гречневая вязкая на молоке	16,76 / 17,49 р.
2. Яйцо куриное, сваренное вкрутую	15,00 р.
3. Масло сливочное	6,40 / 9,40 р.
4. Какао с молоком	23,00 р.
5. Сыр полутвёрдый порционный	26,60 / 34,00 р.
6. Хлеб пшеничный 1с	4,00 р.
7. Маффин	10,00 р.
8. Чай с сахаром	2,00 р.
9. Яблоки	21,93 / 30,24
10. Лимон к чаю	2,70 р.

- % 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:

1. Каша гречневая вязкая на молоке 200/220 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200/220 гр.;

2. Яйцо куриное, сваренное вкрутую 40 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 40 гр.;

3. Хлеб пшеничный 50/гр. соответствие норме выхода готовой продукции 50/гр. ;

4. Масло сливочное 10/ 15 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 10/15 гр.;

5. Какао с молоком 200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200 гр.;

6. Сыр полутвёрдый порционный 20/30 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 20/30 гр.;

7. Чай с сахаром 200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200 гр.

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:

А.Х. Каменских

Н.Н. Мокрушина

АКТ

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

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

Чебыкина Елена Владимировна

Трушниковая Юлия Юрьевна

В присутствии Толокновой Н.А., директора школы

Каменских А.Н., ответственной за организацию питания

Мокрушиной Н.Н.(ИП)

Произвели проверку ОБЕД

(завтрак,обед-указать нужное)

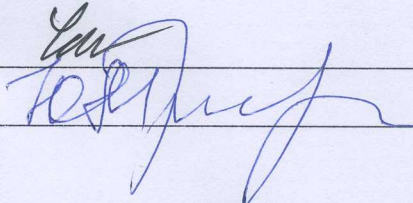
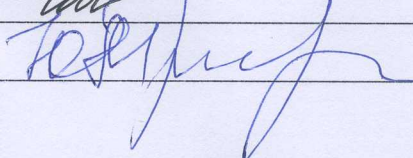
Наименование блюда	Органолептические свойства	Соответствие нормам отпуска
КАША ГРЕЧНЕВАЯ НА МОЛОКЕ	ВКУСНО	соответствует
Хлеб	ВКУСНО	соответствует
Яйцо отварное	ВКУСНО	соответствует
Сыр	ВКУСНО	соответствует
МАСЛО слив	ВКУСНО	соответствует
КАКАО с молоком	ВКУСНО	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, неустановлено)

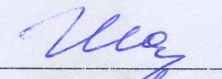
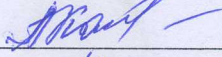
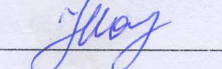
Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются)

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

 Е.В.Чебыкина
 Ю.Ю.Трушниковая

Подписи присутствующих:

 Н.А.Толокнова
 А.Н.Каменских
 Н.Н.Мокрушина



УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора МАОУ «СОШ»
р.п. Теплая Гора
Н.В.Шаньгина

Акт № 5

от 23.05.2023 г

Бракеражная комиссия СП школа в рп Бисер в составе:
Председатель комиссии: Т.Н.Башиева – зав.хозяйством
Члены комиссии: Чебыкина М.А. – воспитатель ГПД, 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 витаминизаций 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 – 91.76/102.89 р.

- % 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:

Суп рыбный, вермишель отварная, кнели куриные, компот из яблок, хлеб, булочка, яблоко.

1. Суп рыбный – 250гр.
2. Вермишель – 150гр.
3. Кнели куриные – 90гр.
4. Компот - 200гр.
5. Хлеб -60гр.

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

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

Председатель комиссии: Башиева Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Ощепкова Е.В.Ощепкова

Чебыкина М.А.Чебыкина

А К Т

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

« 19 » 05 2023 г.

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

Попарева И. В.
Марахина Е. С.

В присутствии: Куц Т. Ф.
Басковой И. А.

произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
суп пюре	отлично	хорошо	хорошо
френки	отлично	хорошо	хорошо
рошки с в.	отлично	хорошо	хорошо
котлета мясн.	отлично	хорошо	хорошо
хлеб, сок	отлично	хорошо	хорошо
печенье, кукуруза	отлично	хорошо	хорошо
мандарин	отлично		

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

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии: Марахина Е. С. И. А.
Попарева И. В. И. А.

Подписи присутствующих: Куц Т. Ф. Куц
Баскова И. А. И. А.



УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора МАОУ «СОШ»
Э.п. Теплая Гора
Н.В.Шаньгина

Акт № 5

от 25.05.2023 г

Комиссия в составе:

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

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

Н.С. Кашина – повар

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 – 91.76/102.89 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. Борщ - 250 гр
2. Котлета рыбная – 90 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Кисель – 200 гр
5. Хлеб – 60 гр
6. Булочка – 100 гр
7. Мандарин – 150 гр
8. Зеленый горошек – 20 гр

2 ступень

1. Борщ - 250 гр
2. Котлета рыбная – 90 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Кисель – 200 гр
5. Хлеб – 90 гр
6. Булочка – 100 гр
7. Мандарин – 150 гр
8. Зеленый горошек – 40 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
Н.С. Кашина

С.Б. Лызова

Т.А. Ощепкова

Н.С. Кашина

АКТ

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

« 24 » мая 2023 г.

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

Председатель комиссии: Березнева Ю.С.,
 член комиссии: Навашикина А.Ф.

в присутствии

заведующей хозяйством Лызовой С.Б.,
 руководителя СП Оценковой Т.В.

произвели проверку обеда
 (завтрак, обед – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Суп гороховый	вкусно	соответств	соответств
Капуста тушеная	вкусно	соответств	соответств
Котлета куриная	вкусно	соответств	соответств
Котлет из курицы	вкусно	соответств	соответств

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Березнева Ю.С.
 Навашикина А.Ф.

Подписи присутствующих:

Т.В. Оценкова
 С.Б. Лызова



Акт №
Проверки школьного питания

МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора. Комиссия в составе:

Председатель комиссии: .- Т.Н.Семенова заведующая хозяйством

Члены комиссии: .Пашкова Т.В.-руководитель СП школа р.п. Сараны

О.М.Конева-учитель начальных классов

Провели 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 учета выполнения натуральных норм питания, 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
- 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)-да
- стоимость питания в день 91,76/102,89р.
- Суп гороховый 13,74 р
- Рис отварной 11,84 р/14,21р
- Биточки купинные 28,37/37,13 р
- Хлеб пшеничный 1С 2,80 р
- Сок в ассортименте 8,58р
- Соус молочный 3,63р
- Вафли «Зебра» 22,80 р.
- % охвата обучающихся питанием 86%

- 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:

Суп гороховый 250 гр.
Рис отварной 150/ 180 гр.
Биточки куриные 90/ 100 гр.
Хлеб пшеничный 1С 50 гр.
Сок в ассортименте 200 гр.
Соус молочный 30 гр.
Вафли «Зебра» 40 гр.

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 *Семенова* Т.Н.Семенова

Члены комиссии: *Пашкова* Т.В.Пашкова

Конева О.М.Конева

18.05.2023

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

от 18 мая 2023 года

Комиссия родительского комитета в составе:

- члены комиссии: Кабаргина Р.Р., Горбушина С.В.

В присутствии руководителя СП школа р.п Сараны Пашковой Т.В. составили настоящий акт в том, что 18 мая 2023 года в 10.05 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.05 – 10.25

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 18.05.2023 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Суп гороховый	13,74 руб.
Рис отварной	11,84 / 14,21руб.
Биточки куриные	28,37 / 37,13 руб.
Хлеб пшеничный 1С	2,80 руб.
Сок в ассортименте	8,58 руб.
Соус молочный	3,63 руб.
Вафли «Зебра»	22,80 руб.

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
Рис отварной	150	150
Биточки из куриного мяса	90	90

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


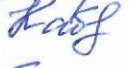

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

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 Т.В.
 Кабаргина Р.Р.
 Горбушина С.В.



АКТ

от 23 мая 2023 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Л.Б.Иванникова – руководитель СП

Члены комиссии:

Т.И. Грязных - ответственная за учебно-воспитательную работу

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: 91.76/102.89

1. суп рыбный 25.73 р./31.86 р.
2. рис отварной-15.00 р./20.00р
3. котлета мясная– 20.00р./20.00р.
4. соус – 2.00р
5. компот из сухофруктов -11.03р.
6. хлеб пшеничный формовой 1с.- 3.00р.
7. сок фруктовый 15.00/15.00 .

- % охвата обучающимися питанием – *94,2*
- 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 - *ведётся*
- журнал учета выполнения натуральных норм питания - *ведётся*
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - *ведётся*
- примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты) - *имеется*

Взвешивание контрольных порций:

1. суп рыбный - 200/250
2. рис отварной - 150/200
3. котлета мясная - 100/100
4. соус - 30
5. компот из кураги - 200/200
6. хлеб пшеничный формовой 1с. - 60.
7. сок фруктовый 200/200

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:

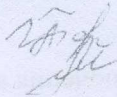
предложений и замечаний нет

Председатель комиссии:



Л.Б.Иванникова

Члены комиссии:



И.А.Борисова

Н.Н.Маскаева

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

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

от 23.05.2023 года

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

Председатель комиссии:

Навашкина Т.В.
Тумеева К.А.

Члены комиссии:

В присутствии

руководитель СП Медведка Иванникова Л.В.

Произвели проверку

обера

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
1 Суп рыбный	Вкусно	норма	соответствует
2 Рис отварной	Вкусно	норма	соответствует.
3 котлета мясная	Вкусно	норма	соответствует
4 Соус	Вкусно	норма	соответствует
5 Сыр	свежий	норма	соответствует
6 каша из курицы	Вкусно	норма	соответствует
7 Хлеб	свежий	норма	соответствует
8 сок фрукт	Вкусно	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии:

Тумеева К.А.

Подписи присутствующих:

Навашкина Т.В.
Иванникова Л.В.

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: Мальцева Жанна Владимировна
Николаева Мария Андреевна
Бучицкая Юлия Михайловна

В присутствии Головникова Светлана Владимировна

Произвели проверку обед
(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Рассольник "Кемеровский"	вкусно	норма	соответствует
Томатный салат	вкусно	норма	соответствует
Салат томатный	вкусно	норма	соответствует
Мясное изделие отварное	вкусно	норма	соответствует
Каша с фруктами	вкусно	норма	соответствует
Хлеб ржаноглиносорный	вкусно	норма	соответствует
Тыквенный	вкусно	норма	соответствует
Овощное пюре	вкусно	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой

Подписи членов комиссии:

Николаева М. А.
Бучицкая Ю. М.
Мальцева Ж. В.

Подписи присутствующих:



И.о. директора МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора

Н.В. Шаньгина

май 2023 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: С.В. Половникова С.В. – руководитель СП, Т.Т. Мочалова – 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, не соответствует)
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов (соблюдается, не соблюдается)
- помещение для хранения продуктов по норме (соответствует, не соответствует)
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудования, спецодежда, посуда, инвентарь):
 - холодильное оборудование и морозильные камеры (в рабочем состоянии, не в рабочем состоянии)
 - наличие спецодежды (да, нет)
 - наличие дезинфицирующих средств (достаточно, не достаточно)
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды (имеется, не имеется)
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день (91,76/102,89 рублей)

1. Рассольник Ленинградский	31,42
2. Виточки рыбные «Мята»	26,10
3. Соус томатный	5,59
4. Макароны из durum пшеницы	5,42

5. Каштан с /фрукта	6,40
6. Желе пшеничной 1 сорт фариновой	3,80
7. Огурец светлый марука	6,73
8. Бисквит	6,60
9.	
10.	

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

Взвешивание контрольных порций:

1. Рассеянная « Ленинградский »	200 / 10 гр
2. Виточки раббит « Митман »	90 гр
3. Соус томатный	30 гр
4. Макароны изданные отварные	150 гр
5. Каштан с /фрукта	200 гр
6. Желе пшеничной 1 сорт фариновой	50 гр
7. Огурец светлый марука	60 гр
8. Бисквит	30 гр
9.	
10.	

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции нормативам (соответствуют, не соответствуют)

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

Предложения:

- _____
- _____
- _____

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

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

Т.Т. Мочалова /Т.Т. Мочалова/