



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

Н.А. Толочко

Акт № 4

от 24.04.2023г.

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 (сборник 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.

- | | |
|------------------------------------|------------------|
| 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. |

- % 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:

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.;

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

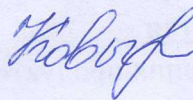
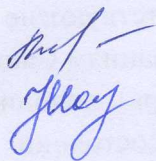
Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ несоответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

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

Трушникова Юлия Юрьевна

В присутствии Толокновой Н.А., директора школы

Каменских А.Н., ответственной за организацию питания

Мокрушиной Н.Н. (ИП)

Произвели проверку

(завтрак, обед - указать нужное)

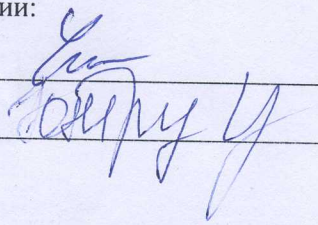
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
Каша гречневая	Вкусно		соответствует
Хлеб	Вкусно		соответствует
Суп куриный	Вкусно		соответствует
Сыр	Вкусно		соответствует
Масло слив.	Вкусно		соответствует
Какао	Вкусно		соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, неустановлено)

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются)

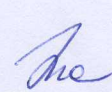
Общая оценка организации питания в столовой отлично

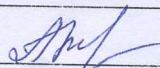
Подписи членов комиссии:

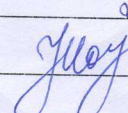
 Е.В. Чебыкина

Ю.Ю. Трушникова

Подписи присутствующих:

 Н.А. Толокнова

 А.Н. Каменских

 Н.Н. Мокрушина

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОИЦ» р.п.Теплая Гора
Толокнова Н.А.



АКТ

от 24 апреля 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты) - *имеется*

Взвешивание контрольных порций:

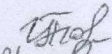
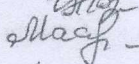
1. суп рыбный - 200/250
2. рис отварной - 150/200
3. котлета мясная - 100/100
4. соус - 30
5. компот из кураги - 200/200
6. хлеб пшеничный формовой 1с. - 60.
7. сок фруктовый 200/200

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 26.04.2023 года

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

Председатель комиссии: Навашикина Ж.В.

Члены комиссии: Тумева К.А.

В присутствии руководителя СТП Медведка Иванниковой А.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
1. Рассольник	вкусно	норма	соответствует
2. Блины с творогом	вкусно	норма	соответствует
3. Чай	вкусно	норма	соответствует
4. Хлеб	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: Тумева К.А.
Ж.В. Навашикина

Подписи присутствующих: И.Б. Иванниковой

СГ МАОУ «СОШ» р.п. Теплое Горы
школа в п. Средние-Усыва



«СОШ»

И.А.Толокнова

19 октября 2023 г.

АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ж.Е. Мальцева – завхоз

Члены комиссии: С.В. Половникова С.В. – руководитель СП, Т.Г. Мочилова – 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 (соб. подается, не соблюдается)
- помещение для хранения продуктов по нормам (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. Борок с капустой и картошкой на куриц. бульоне	30.40
2. Пирожки мясные с рисом, фасолью	31.15
3. Творог сардельковый	16.80
4. Каша из сухарей	6.15

5	Хлеб пшеничный 1 сорт сороковой	4.56
6	Соус томатный	2.70
7.		
8.		
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) и 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 рецептов и калькуляционные карты (имеются, не имеются)

Взвешивание контрольных порций:

1.	Закуска с салузой и картошкой на курином бульоне	250/10 гр
2.	Закуска мясная с рисом, овощи	90 гр
3.	Закуска картофельная	130 гр
4.	Соус томатный	50 гр
5.	Каша с орехами	200 гр
6.	Хлеб пшеничный 1 сорт сороковой	60 гр
7.		
8.		
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

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии: *М.А.* Ж.Е. Мальцева
 Члены комиссии: *С.В.* С.В. Половникова
И.Т. И.Т. Мочалова

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: Мальчева Жанна Егоровна
Николаева Мария Андреевна
Будычева Юлия Михайловна

В присутствии Головниковой Светлана Владимировна

Произвели проверку обед
(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Борщ с капустой</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>и картошкой на</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>куриной бульоне</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Мясной с рисом</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>и грибами</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Пюре картофельное</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Соус томатный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша от с орруты</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Сорт эрриковой</u>			

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой

Подписи членов комиссии:

Будычева Ю. М.
Николаева М. А.

Подписи присутствующих:

Лещев С. В.
Головникова С. В.



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

Акт № 4

от 24.04.2023 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 степень

1. Суп картофельный с вермишелью - 250 гр
2. Кура отварная – 70 гр
3. Греча – 150 гр
4. Чай – 200 гр
5. Хлеб – 60 гр
6. Батон/масло/сыр – 40/10/15 гр
7. Йогурт – 95 гр

2 степень

1. Суп картофельный с вермишелью - 250 гр
2. Кура отварная – 90 гр
3. Греча – 150 гр
4. Чай – 200 гр
5. Хлеб – 90 гр
6. Батон/масло/сыр – 40/10/15 гр
7. Йогурт – 95 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

«25» апреля 2022 г.

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

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.,
члены комиссии Навашикина А.Б.

в присутствии

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

произвели проверку обеда
(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Суп рыбный	вкусно	соответств	соответств
Кнели куриные	вкусно	соответств	соответств
Вермишель отварная	вкусно	соответств	соответств
Компот из сухофрукт	вкусно	соответств	соответств

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Береснева Ю.С.
Навашикина А.Б.

Подписи присутствующих:

Т.А. Оценкова
С.Б. Лызова



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОЦ» р.в. Теплая Гора
В.А. Толокнова

Акт №

от 27.04.2023г.

Бракеражная комиссия СП – школа в рп Бисер в составе:

Председатель комиссии: Башиева Т.Н.- завхоз

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 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, 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 91,76\102,89 руб.

- % 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 борщ, котлета рыбная, пюре картофельное, кисель, хлеб, булочка, мандарин.

1. Борщ – 250гр.
2. Пюре – 150гр.
3. Котлета рыбная – 90гр.
4. Кисель - 200гр.
5. Хлеб -60гр.

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 не вывешивается, меню на день – нет.

Предложения.

1. Меню на неделю размещать на стенде в обеденном зале. В меню на день указывать: белки, жиры, углеводы, витамины, цену.

Председатель комиссии: Башиева Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Ощепкова Е.В.Ощепкова

Чебыкина М.А.Чебыкина

АКТ

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

«27» 04 2023г.

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

Попарева М.В.

Марахина Е.С.

В присутствии:

Жуц Т.Ф.

Починевских О.А.

произвели проверку

обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
<u>суп борщ</u>	<u>отм</u>	<u>отм</u>	<u>норм</u>
<u>пюре картоф.</u>	<u>отм</u>	<u>отм</u>	<u>норм</u>
<u>котлета рыбн</u>	<u>отм</u>	<u>отм</u>	<u>норм</u>
<u>кисель, хлеб</u>	<u>отм</u>	<u>отм</u>	<u>норм</u>
<u>булочка</u>	<u>отм</u>	<u>отм</u>	<u>норм</u>
<u>мандарин</u>	<u>отм</u>	<u>отм</u>	<u>норм</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отм

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

Подписи присутствующих: Жуц Т.Ф. Жуц
Починевских О.А. Починевских

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

от 21 апреля 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 21 апреля 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 21.04.2023 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

1. Суп рыбный (консервы) – 22,66 р.
2. Капуста тушеная – 11,03/14,50 р.
3. Биточки из куриного мяса – 33,76/37,51 р.
4. Хлеб пшеничный – 2,80 р.
5. Сок в ассортименте – 8,57 р.
6. Яблоко – 8,94 р./Пирожное – 12,85 р.

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 рыбный (консервы)	250	250
Капуста тушеная	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* Пашкова Т.В.

Кабаргина Кабаргина Р.Р.

Горбушина Горбушина С.В.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ» р.п. Теплая Гор

Толокнова Н.А.

АКТ

от 21 апреля 2023 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: 91,76/102,89 р.

1. Суп рыбный (консервы) – 22,66 р.
2. Капуста тушеная – 11,03/14,50 р.
3. Биточки из куриного мяса – 33,76/37,51 р.
4. Хлеб пшеничный – 2,80 р.
5. Сок в ассортименте – 8,57 р.
6. Яблоко – 8,94 р./Пирожное – 12,85 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:

1. Суп рыбный (консервы) – 250 гр.
2. Капуста тушеная – 150/180 гр.
3. Биточки из куриного мяса – 90/100 гр.
4. Хлеб пшеничный – 50 гр.
5. Сок в ассортименте – 200 гр.
6. Яблоко – 120 гр./Пирожное – 20 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

Т.Н.Семенова

Члены комиссии:

Т.В.Пашкова

О.М.Конева

21.04.2023