



УТВЕРЖДАЮ:

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

Акт № 5

от 15.09..2022г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Филь Е.Н.- заведующая столовой

Члены комиссии: Каменских А. Х.-ответственная за питание обучающихся
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 83,23/93,33р.

1. Рулет из говядины с яйцом 60/65,50р.
2. Каша пшеничная рассыпчатая 7,98/9,88р.
3. Соус молочный 2,55/4,25р.
4. Компот из сухофруктов 9,70р.
5. Хлеб пшеничный 1с 3/4

- % 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:

1. Биточки рыбные, соус молочный, пюре картофельное, масса 70/150/50гр. соответствие норме выхода готовой продукции 270гр.;
2. Биточки рыбные, пюре картофельное, соус молочный, огурец свежий масса 70/180/50/20гр. соответствие норме выхода готовой продукции 320гр.
5. Сок в ассортименте 200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200гр.

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.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии: Филь Е.Н

Члены комиссии: Каменских А.Х.

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

Трушников Юлиа Юрьевна

В присутствии Толокновой Н.А., директора школы

Каменских А.Н., ответственной за организацию питания

Мокрушиной Н.Н.(ИП)

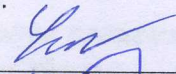
Произвели проверку

(завтрак,обед-указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	Вкусно	Корма	
Биточки ржаные	вкусно	корма	соответствует
Пюре	вкусно	корма	соответствует
Мясно гриб.	вкусно	корма	соответствует
Кашкот	вкусно	корма	соответствует
Хлеб	вкусно	корма	соответствует
Яблоко	вкусно	корма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, неустановлено)Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются)Общая оценка организации питания в столовой отлично


Подписи членов комиссии:

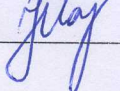

 _____ Е.В.Чебыкина


 _____ Ю.Ю.Трушникова

Подписи присутствующих:

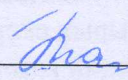

 _____ Н.А.Толокнова


 _____ А.Н.Каменских


 _____ Н.Н.Мокрушина

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора


Толокнова Н.А.

АКТ

от 29 сентября 2022 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: 83,23/93,33

1. Суп рыбный – 15,32/ 17,12 р
2. Плов из мяса птицы – 43,91/ 52,21 р.
3. Кукуруза консервированная для подгарнировки – 6,66/6,66 р
4. Чай с сахаром – 1,84/1,84 р.
5. Шоколадный батончик «Чио – Рио» - 12,85 р.
6. Хлеб пшеничный – 2,65/2,65 р.

- % охвата обучающихся питанием – 71%
- 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

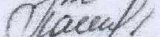
Взвешивание контрольных порций:

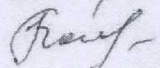
1. Суп рыбный – 200/250 гр.
2. Плов из мяса птицы – 210/250 гр.
3. Кукуруза консервированная для подгарнировки – 30/30 гр
4. Чай с сахаром – 200/200 гр.
5. Шоколадный батончик «Чио – Рио» - 30/30 гр.
6. Хлеб пшеничный – 50/50

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

29.09.2022

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

от 29 сентября 2022 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 29 сентября 2022 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 29.09.22 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

1. Суп рыбный – 200 гр.
2. Плов из мяса птицы – 210 гр.
3. Кукуруза консервированная для подгарнировки – 30 гр
4. Чай с сахаром – 200 гр.
5. Шоколадный батончик «Чио – Рио» - 30 гр.
6. Хлеб пшеничный – 50 гр.

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	200	200
Плов из мяса птицы	210	210
Кукуруза консервированная для подгарнировки	30	30
Чай с сахаром	200	200

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. *Мехоношина*

Комиссия: *Пашкова* Пашкова Т.В.
Кабаргина Кабаргина Р.Р.
Горбушина Горбушина С.В.

УТВЕРЖДАЮ:

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

АКТ

от 21 сентября 2022 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 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: 83.23/93.33

1. суп гороховый 21. 13 р./31.23 р.
2. греча отварная -27.60 р./27.60р
3. тефтели мясные– 18.50р./18.50р.
4. соус – 10.00р
5. чай -3.00р.
6. хлеб пшеничный формовой 1с.- 3.00р.

- % 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 гороховый - 200/250
2. греча отварная - 100/100
3. тефтели мясные - 100/100
4. соус - 30
5. чай - 200/200
6. хлеб пшеничный формовой 1с. - 60.

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:

Т.И.Грязных

Н.Н.Маскаева

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАOU «СОШ» р.п. Теплая Гора – школа р.п. Медведка

от 21.09.2022 года

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

Председатель комиссии: Жавалыхина Т.В.
Тулеева К.Л.

Члены комиссии:

В присутствии руководитель СЛ Медведка Иванникова Л.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
1 Суп гороховый	вкусно	норма	соответствует
2 Трех-отварная	вкусно	норма	соответствует
3 Пюре мясные	вкусно	норма	соответствует
4 Соус	вкусно	норма	соответствует
5 Яблоко			
6 Хлеб	вкусно	норма	соответствует
7 Чай	вкусно	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено; не установлено) _____

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

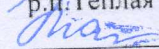
Подписи членов комиссии: Тулеева К.Л.

Подписи присутствующих: Жавалыхина Т.В.
Иванникова Л.Б.

Утверждаю:

Директор МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора



Н.А.Толокнова

от «21» сентября 2022 г.

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 (82,23/93,33 рублей)

1. Шницель из свинины с картофелем со сметаной	33-24 =
2. Лесные грибы из овощей с соусом	31-52 =
3. Котлеты из курицы с картофельным пюре	10-07 =
4. Котлеты из говядины с картофелем	6-40 =
5. Углет с мясом и картошкой в форме	2-00 =

5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

- % охвата обучающихся питанием- 100%
- 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.	<u>Сыр из св. покупки по кат. бланку со сметан</u>	<u>200/10</u>
2.	<u>Шоколад из скорожков с соусом</u>	<u>90/30</u>
3.	<u>Колеса гречневая рассыпчатая</u>	<u>150</u>
4.	<u>Колеса с сахаром</u>	<u>200</u>
5.	<u>Хлеб пшенич. 1-е сортной</u>	<u>50</u>
6.	_____	_____
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: Мер /Ж.Е.Мальцева/
 Члены комиссии: Лайко /С.В.Половникова/
Мочалова /Т.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: Мельникова Жанна Викторовна

Голованова Мария Андреевна

Бученкова Юлия Михайловна

В присутствии

Головановой Светланы Владимировны

Произвели проверку

обеда

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>со сметаной</u> <u>Дли из св. капусты</u>	<u>вкусно</u>	<u>горяча</u>	<u>соответствует</u>
<u>Мясорубки из свир.</u> <u>с соусом</u>	<u>вкусно</u>	<u>горяча</u>	<u>соответствует</u>
<u>Фарш. Фрикадельки</u> <u>русский салат</u>	<u>вкусно</u>	<u>горяча</u>	<u>соответствует</u>
<u>Полента с фарш.</u>	<u>вкусно</u>	<u>горяча</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша ^{крупчатая} с фарш.</u>	<u>вкусно</u>	<u>горяча</u>	<u>соответствует</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

нет

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

нет

Общая оценка организации питания в столовой

отлично

Подписи членов комиссии:

Бученкова Ю. М.


Голованова М. А.

Мельникова Ж. В.

Подписи присутствующих:

Голованова С. В.

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ»



р.п. Теплая Гора
Н.А. Толокнова

Акт № 10

от 26.09.2022 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 – 83.23/93.33 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. Плов – 200 гр
3. Чай – 200 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Батон, масло, сыр – 40/10/20 гр
6. Яблоко – 170 гр

2 степень

1. Суп картофельный с вермишелью – 250 гр
2. Плов – 200 гр
3. Помидор – 100 гр
4. Чай – 200 гр
5. Хлеб – 80 гр
6. Батон, масло, сыр – 40/10/20 гр
7. Яблоко – 170 гр

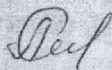
Соответствие норме выхода готовой продукции

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.

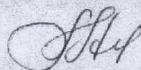
Предложения.

Председатель комиссии:



С.Б.Лызова

Члены комиссии:



Т.А.Ощепкова



Н.С.Кашина

АКТ

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

«22» 09

20

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

Берстнева Юлия Сергеевна
Навашихина Ангелия Петровна

в присутствии

руководителя структур подразд Оценковой Т.А
завершающей хозяйством Лыдовой С.Б

присизвели проверку обеда

(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нор отпуска
	вкусовые	температура подачи	
<u>Борщ и свекла</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствие</u>
<u>Котлеты рыбн</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствие</u>
<u>Картофельное пюре</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствие</u>
<u>Кисель</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствие</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

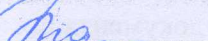
Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Ю.С. Берстнева
А.П. Навашихина

Подписи присутствующих:

Т.А. Оценкова
С.Б. Лыдова

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

Н.А. Толокнова

Акт №

от 28.09.2022г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Башниева 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 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 нет
- 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 83,23/93,33р.

- % 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 – не ведется;
- журнал витаминизации готовых блюд – не ведется;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - ведется;
- журнал учета выполнения натуральных норм питания - не ведется;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования – не ведется;
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Руководителем учреждения - имеется;
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:

Суп-шоре из разных овощей, гренки, рис отварной, кура в томатном соусе с овощами, компот из кураги и изюма, хлеб, мандарин, батончик,

1. Суп-шоре из разных овощей – 200\250гр
2. Рис отварной, кура в томатном соусе с овощами – 150\180гр
3. Чай - соответствие норме выхода готовой продукции 200гр.

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. Меню на неделю не вывешивается, меню на день не обчитывается.

Предложения.

1. Привести в соответствие учётно-отчетную документацию.
2. Привести в соответствие меню на день.

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

« 9 » сентября 2022г.

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

Попарева Мария Владимировна
Махалина Елена Сергеевна

В присутствии: _____

произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
суп борщ	отлично	норма	норма
макаронный	отлично	норма	норма
салат с овощами	отлично	норма	норма
в соусе	отлично	норма	норма
сок	отм	норма	норма
хлеб	отм	н	норма

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

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

Подписи присутствующих: _____