



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

АКТ

от 27 февраля 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: *И.Б.* Л.Б.Иванникова

Члены комиссии:

*Борисова* И.А.Борисова

*Маскаева* Н.Н.Маскаева



АКТ

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

от 27.02.2023 года

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

Председатель комиссии: Навашихина Т.В.  
Тумшева Ж.П.

Члены комиссии:

В присутствии руководителя Е.Т. Мерверта Иванниковой Л.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
1. Суп <u>Кремлевский</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
2. Рис отварной <u>Полдесертная мясная</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u> <u>норма</u>	<u>соответствует</u>
3. Соус	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
4. <u>Запеканка из фарша</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
5. <u>Хлеб</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
6. <u>Фруктовый сок</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) \_\_\_\_\_

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии:

Ж.П. Тумшева  
Т.В. Навашихина

Ж.П. Тумшева

Т.В. Навашихина

Подписи присутствующих:

Е.Т. Мерверт

Л.Б. Иванникова





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

Акт № 2

от 28.02.2023г.

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.

1. Котлеты припущенные из куриного мяса 41,20р.

2. Изделия Макароны отварные 11,00/13,25 р.

3. Соус молочный 2,56/4,29 р.

4. Сок в ассортименте 21р.

5. Компот из плодов свежих (яблоки) 15,15р.

6. Хлеб пшеничный 1с 4р.

7. Пирожное «Русский бисквит» 12р.

8. Яблоки 25р.

- % 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. Котлета из куриного мяса, соус молочный, макароны отварные масса

90/100гр./150/180гр./30/50/гр. соответствие норме выхода готовой продукции 270/330гр.;

4 Порция сок в ассортименте 200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200гр.

5. Компот из плодов свежих (яблоки) 200гр. 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: 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

обед

(завтрак, обед - указать нужное)


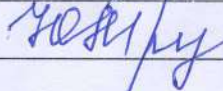
Наименование блюда	Органолептические свойства	Соответствие нормам отпуска
Котлеты куриные	вкусно	соответствует
Макаронная отварная	вкусно	соответствует
Соус мясной	вкусно	соответствует
Сок	вкусно	соответствует
Хлеб	вкусно	соответствует
Пирожное	вкусно	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, неустановлено)Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются)

Общая оценка организации питания в столовой

отлично


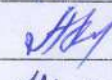

Подписи членов комиссии:

Е.В. Чебыкина

Ю.Ю. Трушникова

Подписи присутствующих:

Н.А. Толокнова

А.Н. Каменских

Н.Н. Мокрушина





### 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 рецептур 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. Булочки с капустой и картошкой на курином бульоне	31.78
2. Комлета из мяса птицы	29.55
3. Соус томатный	2.00
4. Чайная ароматизированная рассолотная	6.42



5.	Желе из фруктов	6.05
6.	Хлеб с пышечной формой	4.56
7.	Омлет светлый	11.40
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) 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.	Фарш с кашей и картофелем на куриц. бульоне	250/110 гр.
2.	Котлета из мяса птицы	90 гр.
3.	Соус томатный	50 гр.
4.	Каша гречневая рассыпчатая	150 гр.
5.	Желе из фруктов	200 гр.
6.	Хлеб с пышечной формой	60 гр.
7.	Омлет светлый	60 гр.
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: Ж.Е. Мальцева /Ж.Е. Мальцева/

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

Г.Т. Мочалова /Г.Т. Мочалова/



16.02.2023г.

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 Викторовна  
Николаева Мария Андреевна  
Тягушева Юлия Михайловна

В присутствии

Головникова Светлана Владимировна

Произвели проверку обед.

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>
<u>Котлета из мяса птицы</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>
<u>Соус томатный</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша гречневая рассыпчатая</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>
<u>Салат овощной</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб из пшеницы ферментированной</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>
<u>Огурец свежий</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячо</u>	<u>соответствует</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой

Подписи членов комиссии:

Тягушева Ю.М.  
Николаева М.А.

Подписи присутствующих:

Головникова



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

АКТ

от 22 февраля 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 крестьянский - 16,67 р.
2. Изделия макаронные – 8,33/ 9,74 р.
3. Котлеты из куриного мяса – 36,93/40,75 р.
4. Хлеб пшеничный – 2,80 р.
5. Компот из свежих яблок – 6,03 р.
6. Вафли «Джумка» - 21,00 р./ «Манго» - 26,90 р.

- % охвата обучающихся питанием – 83 %
- 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 крестьянский – 250 гр.
2. Изделия макаронные – 150 гр.
3. Котлеты из куриного мяса – 90 гр.
4. Хлеб пшеничный – 50 гр.
5. Компот из свежих яблок – 200 гр.
6. Вафли «Джумка» - 40 гр./ «Манго» -50 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  
*Конев* О.М.Конева

22.02.2023



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

от 22 февраля 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 22 февраля 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 22.02.2023 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

1. Суп крестьянский - 16,67 р.
2. Изделия макаронные – 8,33/ 9,74 р.
3. Котлеты из куриного мяса – 36,93/40,75 р.
4. Хлеб пшеничный – 2,80 р.
5. Компот из свежих яблок – 6,03 р.
6. Вафли «Джумка» - 21,00 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 крестьянский	250	250
Изделия макаронные	150	150
Котлеты куриные	90	90
Компот из свежих яблок	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.

Комиссия: *Пашкова* Пашкова Т.В.

*Кабаргина* Кабаргина Р.Р.

*Горбушина* Горбушина С.В.



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



Акт №

от 22.02.2023г.

Комиссия 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 крестьянский, тефтели мясные с соусом, каша перловая с овощами, компот из кураги и чернослива, хлеб.

1. Суп крестьянский – 250гр.
2. Каша перловая с овощами – 150гр.
3. Тефтели мясные – 100гр.
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) 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: Т.Н.Башиева Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Е.В.Ощепкова Е.В.Ощепкова

М.А.Чебыкина М.А.Чебыкина



АКТ

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

«21» февраля 2022г.

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

Попарева Н.В.

Марахина Е.С.

В присутствии: Кучу Т.Ф.

Можилевских О.А. Тасковой Н.А.

произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т подачи	
суп свекольник	отм	норма	норма
домашнее жаркое	отм	норма	норма
котлеты из св. рыбы	отм	норма	норма
хлеб, сыр	отм	норма	норма
апельсины	отм	норма	норма

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 Н.В. Марахина Е.С.

Подписи присутствующих: Кучу Т.Ф. Можилевских О.А.  
Таскова Н.А.



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

Акт № 2

от 27.02.2023 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



АКТ

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

«27» февраля 2014

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

Председатель комиссии Береснева Ю.С.,  
член комиссии Навалихина А.П.

в присутствии

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

произвели проверку

обеда

(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Борис	вкусно	соответств.	соответств.
Котлета рыбн.	вкусно	соответств.	соответств.
Дюре картоф.	вкусно	соответств.	соответств.
Кисель	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:

Береснева Ю.С.  
Навалихина А.П.

Подписи присутствующих:

Лыдова С.Б.  
Оценкова Т.А.