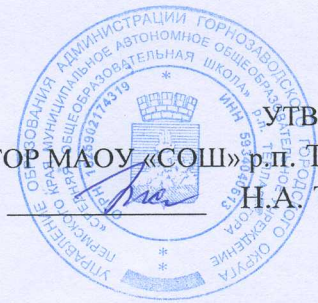


УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

Н.А. Голокнова



Акт № 1

от 26.01.2023г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Е.А. Чепалда – документовед

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;
- инструменты режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- имеются .

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день 91,76/102,89р.

1. Рагу из птицы 51,60/58,65р.

2. Салат из капусты белокочанной с морковью 18,40/19,45р.

3. Компот из сухофруктов 9,70р.

4. Печенье 8,06/11,09р.

5. Хлеб пшеничный 1с формовой 4,00 р.

- % охвата обучающихся питанием **98%**

- 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. Рагу из птицы масса 220/250гр соответствие норме выхода готовой продукции 220/250гр.;

2. Салат из капусты белокочанной с морковью масса 70/80гр соответствие норме выхода готовой продукции 70/80гр.

3. Компот из сухофруктов 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: Е.А. Чепалда

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

Трушников 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)

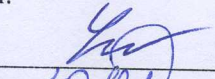
Наименование блюда	Органолептические свойства	Соответствие норм отпуска
Прикадельки и курица	Вкусно	соответств
Масло слив.	Вкусно	соответств
Пюре	Вкусно	соответств
Хлеб	Вкусно	соответств
Кисель	Вкусно	соответств


Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются)


Общая оценка организации питания в столовой отлично

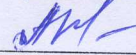
Подписи членов комиссии:

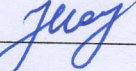
 Е.В. Чебыкина

 Ю.Ю. Трушников

Подписи присутствующих:

 Н.А. Толокнова

 А.Н. Каменских

 Н.Н. Мокрушина



УТВЕРЖДАЮ:

Директор «ООУ «Теплая Гора» р.п. Теплая Гора

Толокнова Н.А.

АКТ

от 18 января 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. Шци из свежей капусты - 19,71р./27,05 р.
2. Каша гречневая - 9,20/ 10,20 р.
3. Кнели из кур с рисом – 27,84/30,63 р.
4. Хлеб пшеничный – 2,80 р.
5. Какао с молоком - 13,86 р.
6. Апельсин - 18,35 р.

- % охвата обучающихся питанием – 82 %

- 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты) – имеется

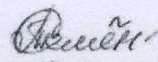
Взвешивание контрольных порций:

1. Щи из свежей капусты – 200/250 гр.
2. Каша гречневая - 150/180 гр.
3. Кнели из кур с рисом – 90/100 гр.
4. Хлеб пшеничный – 50 гр.
5. Какао с молоком - 200 гр.
6. Апельсин - 140 гр.

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Подбор суточной пробы, условия хранения соответствуют требованиям – хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

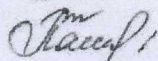
Предложений и замечаний нет.

Председатель комиссии

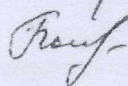


Т.Н.Семенова

Члены комиссии:



Т.В.Пашкова



О.М.Конева

18.01.2023

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

от 18 января 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 декабря 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 18.01.2023 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

1. Щи из свежей капусты - 19,71р./27,05 р.
2. Каша гречневая - 9,20/ 10,20 р.
3. Кнели из кур с рисом – 27,84/30,63 р.
4. Хлеб пшеничный – 2,80 р.
5. Какао с молоком - 13,86 р.
6. Апельсин - 18,35 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
Ши из свежей капусты	200	250
Каша гречневая	150	180
Кнели из кур с рисом	90	100
Какао с молоком	200	200

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

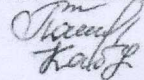
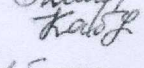
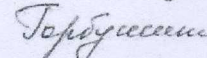
3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

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 Т.В.
 Кабаргина Р.Р.
 Горбушина С.В.



АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ж.Е.Мальцева – завхоз

Члены комиссии: С.В.Половникова С.В. – руководитель СП, Т.Т.Мочалова – учитель

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудования, спецодежда, посуда, инвентарь);
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающихся питанием;
- документация поставщика на право поставок продовольствия;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов (соответствует, не соответствует)
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов (соблюдается, не соблюдается)
- помещение для хранения продуктов по норме (соответствует, не соответствует)
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудования, спецодежда, посуда, инвентарь):
 - холодильное оборудование и морозильные камеры (в рабочем состоянии, не в рабочем состоянии)
 - наличие спецодежды (да, нет)
 - наличие дезинфицирующих средств (достаточно, не достаточно)
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды (имеется, не имеется)
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день (91,76 / 102,89 рублей)

1. Рассольник Ленинградский*	31.12
2. Котлета из мяса птицы.	29.55
3. Соус томатный	2.00
4. Варено-ухватная рассольная	6.42

5.	Кашлот с фруктами	6.40
6.	Хлеб 1с пышечной формовой	4.56
7.	Огурец свежий	11.41
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 рецептов и калькуляционные карты (имеются, не имеются)

Взвешивание контрольных порций:

1.	Рассольник "Ленинградский"	250/10 гр.
2.	Комлета из мяса птицы	90 гр.
3.	Соус томатный	50 гр.
4.	Квиша гречневая рассыпчатая	150 гр.
5.	Кашлот с фруктами	200 гр.
6.	Хлеб 1с пышечной формовой	60 гр.
7.	Огурец свежий	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:

- _____
- _____
- _____

Председатель комиссии: Муж /Ж.Е.Мальцева/

Члены комиссии: Половникова /С.В.Половникова/

Мочалова /Т.Т.Мочалова/

19.01.2023

АКТ

Проверки школьного питания в СП МАОУ «СОШ» р. п. Теплая Гора – школа
в п. Средняя Усьва

Мы, нижеподписавшиеся, Комиссия родительского контроля по питанию в
школе: Мальцева Тамара Сергеевна
Николаева Мария Андреевна
Гушкова Юлия Михайловна

В присутствии Головняковой Светланы Владимировны

Произвели проверку обед
(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Рассольник "лесничий"</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Компота из меса птиц.</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Сочс томатн. каша гречневая распаренная</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша от с/оружд</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб 1с мясной формован</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Огурец, свещ.</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой

Подписи членов комиссии:

Будникова И.И. Гушкова Ю.М.
Николаева М.А. Головнякова С.В.

Подписи присутствующих:



У «СОШ» р.п. Теплая Гора
Толочкова Н.А.

АКТ

от 25 января 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 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.Щи со свежей капустой 26.76 р./32.89 р.
- 2.Рис отварной-15.00 р./20.00р
- 3.Котлета рыбная– 21.00р./21.00р.
4. соус – 5.00р
- 5.Компот из сухофруктов-11,50.00р.
- 6.хлеб пшеничный формовой 1с.- 3.00р.
- 7.Яблоко – 9,50/20,63

- % охвата обучающимися питанием – *94,2*
- документация поставщика на право поставок продуктов - *имеется*
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - *имеются*

- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов) - *ведётся*
- журнал витаминизации готовых блюд - *ведётся*
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - *ведётся*
- журнал учета выполнения натуральных норм питания - *ведётся*
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - *ведётся*
- примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты) - *имеется*

Взвешивание контрольных порций:

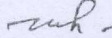
- 1.щи со свежей капустой - 200/250
2. рис отварной -150/200
- 3.котлета рыбная – 100/100
4. соус - 30
5. компот из сухофруктов– 200/200
- 6.хлеб пшеничный формовой 1с.- 60.
- 7.яблоко-100/200

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

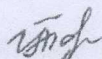
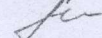
Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ не соответствие требованиям) – *хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.*

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 25.01.2023 года

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

Председатель комиссии: Иванникова Л.Б.

Члены комиссии: Навошхина Г.В.
Тумева К.П.

В присутствии руководителя СП Медведка Иванникова Л.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуски
	вкусовые	Температура подачи	
<u>щи</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Рис отварной котлета рыб.</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>соус</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша из сухофруктов</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб яблоко</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
	<u>сладк. вкл.</u>		

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии: Г. Навошхина Г.В.
К.П. Тумева К.П.

Подписи присутствующих: Л.Б. Иванникова



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

Акт № 1

от 30.01.2023 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 - 80 гр
3. Греча - 150 гр
4. Компот из свежих яблок - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Батон/масло/сыр - 40/10/20 гр
7. Мандарин - 120 гр

2 степень

1. Суп картофельный с вермишелью - 250 гр
2. Кура отварная - 90 гр
3. Греча - 150 гр
4. Компот из свежих яблок - 200 гр
5. Хлеб - 90 гр
6. Батон/масло/сыр - 40/10/20 гр
7. Мандарин - 120 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

«30» января 2023г.

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

Председатель комиссии Береснева Ю.С.
члены комиссии Навашкина А.П.

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 картофель. с вермиш.	вкусно	соответств.	соответств.
Чечея	вкусно	соответств.	соответств.
Кура отварн.	вкусно	соответств.	соответств.
Компот из св. яблок	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:

С.Береснева Ю.С.
А.П. Навашкина

Подписи присутствующих:

Т.А. Оценкова
С.Б. Лызова

Акт №

от 26.01.2023г.

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 (сборник 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 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.



- % 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-пюре из овощей, макароны отварные, котлета мясная, какао, хлеб, яблоко.

1. Суп-рассольник – 200гр.
2. Картофельное пюре – 180гр.
3. Рыба с овощами – 100гр.
4. Кисель - соответствие норме выхода готовой продукции 200гр.
5. Хлеб ржаной-80гр.

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 **имеется.**

Председатель комиссии: _____ Т.Н.Башиева

Члены комиссии: _____ Е.В.Ощепкова

_____ М.А.Чебыкина

А К Т

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

«26» января 2023 г.

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

Марахина Е.С.

Попарева Н.В.

В присутствии: Кучу Т.Ф.

Басковой Н.А.

произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т подачи	
рассольник	отм	отм	корм
пюре карт.	отм	отм	корм
горох в соусе	отм	отм	корм
с овощами	отм	отм	корм
кисель	отм	отм	корм
члеб	отм	отм	корм

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии: Марахина Е.С. М.А.

Попарева Н.В. П.А.

Подписи присутствующих: Кучу Т.Ф. К.Ф.

Баскова Н.А. Б.А.