

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



от 14.03.2023г.

Акт № 2

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. Биточки рыбные 39,20 / 43,60 р.
2. Пюре картофельное 18,36 / 25,09 / 22,21 р.
3. Масло сливочное 3, 20 / 6,40 р.
4. Напиток чай с сахаром 2,00 р.
5. Компот из свежих плодов и ягод 11,00 р.
6. Хлеб пшеничный 1с 4,00 р.
7. Пирожки печёные из теста дрожжевого с яблоком 12,00 р.
8. Огурцы свежие 10,18 р.
9. Фрукты свежие 25,00 р.

- % охвата обучающихся питанием **82%**

- документация поставщика на право поставок продовольствия **имеется**

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) сертификаты качества в наличии - **имеются**

- учетно – отчетная документация (наличие и ведение) журнал бракеража готовой продукции - **ведется** в соответствии с требованиями;

- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов - **ведется**;

- журнал витаминизации готовых блюд - **ведется**;

- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - **ведется**;

- журнал учета выполнения натуральных норм питания - **ведется**;

- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - **ведется**;

- примерное 10-дневное меню, согласованное с Руководителем учреждения - **имеется**;

- сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты - **имеются**

Взвешивание контрольных порций:

1. Биточки рыбные 90/100гр. соответствие норме выхода готовой продукции 90/100гр.;

2. Пюре картофельное 150/190гр. соответствие норме выхода готовой продукции 150/190гр.;

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

4. Чай с сахаром 200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200 гр.;

5. Фрукты свежие 100 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 100 гр.;

6. Огурцы свежие 25 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 25 гр.;

7. Пирожки печёные с яблоком 75 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 75 гр.;

8. Компот из плодов свежих плодов и ягод 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.

Председатель комиссии: М.А. Ковыршина

Члены комиссии:

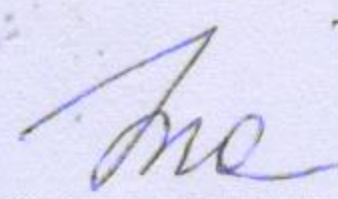
А.Х. Каменских

Н.Н. Мокрушина

МАОУ СОШ п. Теплая Гора (1 ступень)

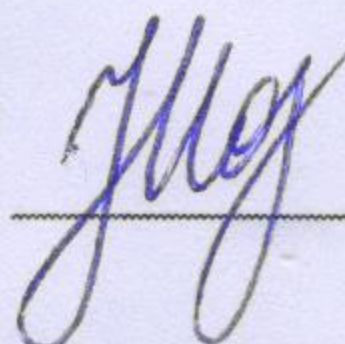
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак 1</u>			
90	Биточки рыбные собственного производства минтай	кКал-182, Бел-17, Жир-3, Угл-22	39-20
150	Пюре картофельное	кКал-160, Бел-3, Жир-6, Угл-23	18-36
5	Масло сливочное обогащенное	кКал-37, Жир-4	3-20
200	Напиток чай с сахаром	кКал-49, Угл-12	2-00
50	Хлеб пшеничный 1с формовой	кКал-118, Бел-4, Жир-1, Угл-24	4-00
100	Фрукты свежие	кКал-47, Угл-10	25-00
Итого за Завтрак 1		кКал-593, Бел-24, Жир-14, Угл-91	91-76
Итого за день		кКал-593, Бел-24, Жир-14, Угл-91	91-76

Директор
МАОУ СОШ
п. Теплая Гора



Толокнова Н.А.

Заведующая
столовой

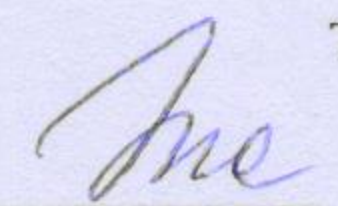


Мокрушина Н.Н.

МАОУ СОШ п. Теплая Гора (2 ступень)

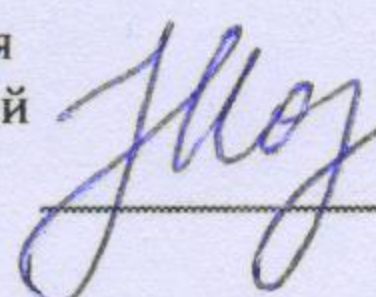
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак 1</u>			
100	Биточки рыбные собственного производства минтай	кКал-202, Бел-19, Жир-3, Угл-24	43-60
190	Пюре картофельное	кКал-203, Бел-4, Жир-8, Угл-30	25-09
5	Масло сливочное обогащенное	кКал-37, Жир-4	3-20
200	Напиток чай с сахаром	кКал-49, Угл-12	2-00
50	Хлеб пшеничный 1с формовой	кКал-118, Бел-4, Жир-1, Угл-24	4-00
100	Фрукты свежие	кКал-47, Угл-10	25-00
Итого за Завтрак 1		кКал-656, Бел-27, Жир-16, Угл-100	102-89
Итого за день		кКал-656, Бел-27, Жир-16, Угл-100	102-89

Директор
МАОУ СОШ
п. Теплая Гора



Толокнова Н.А.

Заведующая
столовой



Мокрушина Н.Н.

МАОУ СОШ п. Теплая Гора (ОВЗ 1 ступень)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
-----------	--------------------	--	-------------------------------

Завтрак 1

90	Биточки рыбные собственного производства минтай	кКал-182, Бел-17, Жир-3, Угл-22	39-20
170	Пюре картофельное	кКал-182, Бел-4, Жир-7, Угл-26	22-21
10	Масло сливочное обогащенное	кКал-75, Жир-8	6-40
200	Компот из свежих плодов и ягод	кКал-114, Бел-1, Угл-28	11-00
50	Хлеб пшеничный 1с формовой	кКал-118, Бел-4, Жир-1, Угл-24	4-00
Итого за Завтрак 1		кКал-671, Бел-26, Жир-19, Угл-100	82-81

Завтрак 2

75	Пирожки печеные из теста дрожжевого с яблоком собственного производства	кКал-191, Бел-5, Жир-3, Угл-33	12-00
200	Напиток чай с сахаром	кКал-49, Угл-12	2-00
Итого за Завтрак 2		кКал-240, Бел-5, Жир-3, Угл-45	14-00
Итого за день		кКал-911, Бел-31, Жир-22, Угл-145	96-81

Директор
МАОУ СОШ
п. Теплая Гора

Толокнова Н.А.

Заведующая
столовой

Мокрушина Н.Н.

МАОУ СОШ п. Теплая Гора (ОВЗ 2 ступень)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
-----------	--------------------	--	-------------------------------

Завтрак 1

100	Биточки рыбные собственного производства минтай	кКал-202, Бел-19, Жир-3, Угл-24	43-60
170	Пюре картофельное	кКал-182, Бел-4, Жир-7, Угл-26	22-21
10	Масло сливочное обогащенное	кКал-75, Жир-8	6-40
200	Компот из свежих плодов и ягод	кКал-114, Бел-1, Угл-28	11-00
25	Огурцы свежие	кКал-4, Угл-1	10-18
50	Хлеб пшеничный 1с формовой	кКал-118, Бел-4, Жир-1, Угл-24	4-00
Итого за Завтрак 1		кКал-695, Бел-28, Жир-19, Угл-103	97-39

Завтрак 2

75	Пирожки печеные из теста дрожжевого с яблоком собственного производства	кКал-191, Бел-5, Жир-3, Угл-33	12-00
200	Напиток чай с сахаром	кКал-49, Угл-12	2-00
Итого за Завтрак 2		кКал-240, Бел-5, Жир-3, Угл-45	14-00
Итого за день		кКал-935, Бел-33, Жир-22, Угл-148	111-39

Директор
МАОУ СОШ
п. Теплая Гора

Толокнова Н.А.

Заведующая
столовой

Мокрушина Н.Н.

Директор



УТВЕРЖДАЮ:

Теплая Гора
Н.А. Толокнова

Акт №

от 23.03.2023г.

Бракеражная комиссия СП – школа в рп Бисер в составе:

Председатель комиссии: Башиева Т.Н.- завхоз

Члены комиссии: Чебыкина М.А. – воспитатель ГПД, Ощепкова Е.В. – социальный педагог.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

1. Рассольник – 250гр.
2. Пюре – 150гр.
3. Рыба припущенная в молоке – 100гр.
4. Кисель - 200гр.
5. Хлеб -60гр.

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

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

Меню на неделю не вывешивается, меню на день – нет.

Предложения.

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

Председатель комиссии: Башиева Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Ощепкова Е.В.Ощепкова

Чебыкина М.А.Чебыкина

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

«23» марта 2023г.

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

Лопарева Н.В.

Марахина Е.С.

В присутствии:

Куц Т.Ф. (новар)

Маминских О.М. (новар)

произвели проверку

обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
рассольник	отм	норма	норма
котлет по ре	отм	норма	норма
рыба в соусе	отм	норма	норма
хлеб	отм	норма	норма
кисель	отм	норма	норма
минеральная вода	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 отлично

Подписи членов комиссии:

Лопарева Н.В. Лопарева

Марахина Е.С. Марахина

Подписи присутствующих:

Куц Т.Ф. Куц

Маминских О.М. Маминских



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

Акт № 3

от 23.03.2023 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 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
- 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. Рассольник - 250 гр
2. Рыба жареная – 60 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Кисель – 200 гр
5. Хлеб – 60 гр
6. Булочка – 100 гр
7. Мандарин – 100 гр

2 ступень

1. Рассольник - 250 гр
2. Рыба жареная – 70 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Кисель – 200 гр
5. Хлеб – 90 гр
6. Булочка – 100 гр
7. Мандарин – 100 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

«23» марта 2023г.

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

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

в присутствии

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

произвели проверку обеда
(завтрак, обед – указать нужно)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуски
	вкусовые	температура подачи	
рассоленный	вкусно	соответств	соответств
пюре картофельное	вкусно	соответств	соответств
рыба жареная	вкусно	соответств	соответств
кисель	вкусно	соответств	соответств

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Ю.С. Береснева Береснева Ю.С.
А.П. Навамыкина Навамыкина А.П.

Подписи присутствующих:

Т.А. Оценкова Т.А. Оценкова
С.Б. Луцова С.Б. Луцова

АКТ

от 21 марта 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 рецептур, 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. Борщ из свежей капусты – 11,25/14,07 р.
2. Пюре картофельное – 13,35/16,02 р.
3. Фрикадельки куриные – 35,43/41,07 р.
4. Хлеб пшеничный – 2,80 р.
5. Компот из сухофруктов – 6,03 р.
6. Йогурт – 22,90 р.

- % охвата обучающихся питанием – 84 %

- документация поставщика на право поставок продуктов – имеется

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. Борщ из свежей капусты – 200/250 гр.
2. Пюре картофельное – 150/180 гр.
3. Фрикадельки куриные – 90/100 гр.
4. Хлеб пшеничный – 50 гр.
5. Компот из сухофруктов – 200 гр.
6. Йогурт - 95 гр.

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

Предложений и замечаний нет.

Председатель комиссии

Т.Н.Семенова

Члены комиссии:

Т.В.Пашкова

О.М.Конева

21.03.2023

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

от 21 марта 2023 года

Комиссия родительского комитета в составе:

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

В присутствии руководителя СП школа р.п Сараны Пашковой Т.В. составили настоящий акт в том, что 21 марта 2023 года в 10.05 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.05 – 10.25

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 21.03.2023 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

1. Борщ из свежей капусты – 11,25/14,07 р.
2. Пюре картофельное – 13,35/16,02 р.
3. Фрикадельки куриные – 35,43/41,07 р.
4. Хлеб пшеничный – 2,80 р.
5. Компот из сухофруктов – 6,03 р.
6. Йогурт – 22,90 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
Борщ из свежей капусты	200	200
Пюре картофельное	150	150
Фрикадельки 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.



«СОШ» р.п. Теплая гора
Локнова Н.А.

АКТ

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.Свекольник 25 р./30.56 р.
- 2.Тефтели мясные-20.00 р./20.00р
- 3.Вермешель 12.00р./18.83р.
4. соус – 5.00 р
- 5.Компот из сухофруктов-11.50.р.
- 6.хлеб пшеничный формовой 1с.- 3.00р.
- 7.Сок – 15,26/19,00

- % 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. свекольник- 200/250
2. вермшель -150/200
- 3.тефтели – 100/100
4. соус - 30
5. компот из сухофруктов– 200/200
- 6.хлеб пшеничный формовой 1с.- 60.
- 7.сок-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:

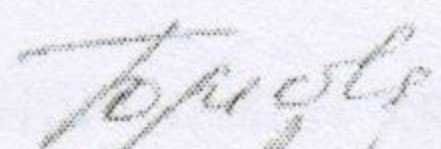
предложений и замечаний нет

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 17.03.2023 года

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

Председатель комиссии: Навашихина Ж.В.
Гурьева К.А.

Члены комиссии:

В присутствии руководителя СП Медведка Иванникова А.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуская
	вкусовые	Температура подачи	
1. Свекляный	вкусно	норма	соответствует
2. Вермишель ^{АБ}	вкусно	норма норма	соответствует
3. Тертое	вкусно	норма	соответствует
4. Соус	вкусно	норма	соответствует
5. Хлеб	вкусно	норма	соответствует
6. Картофель	вкусно	норма	соответствует
7. Сок	вкусно	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

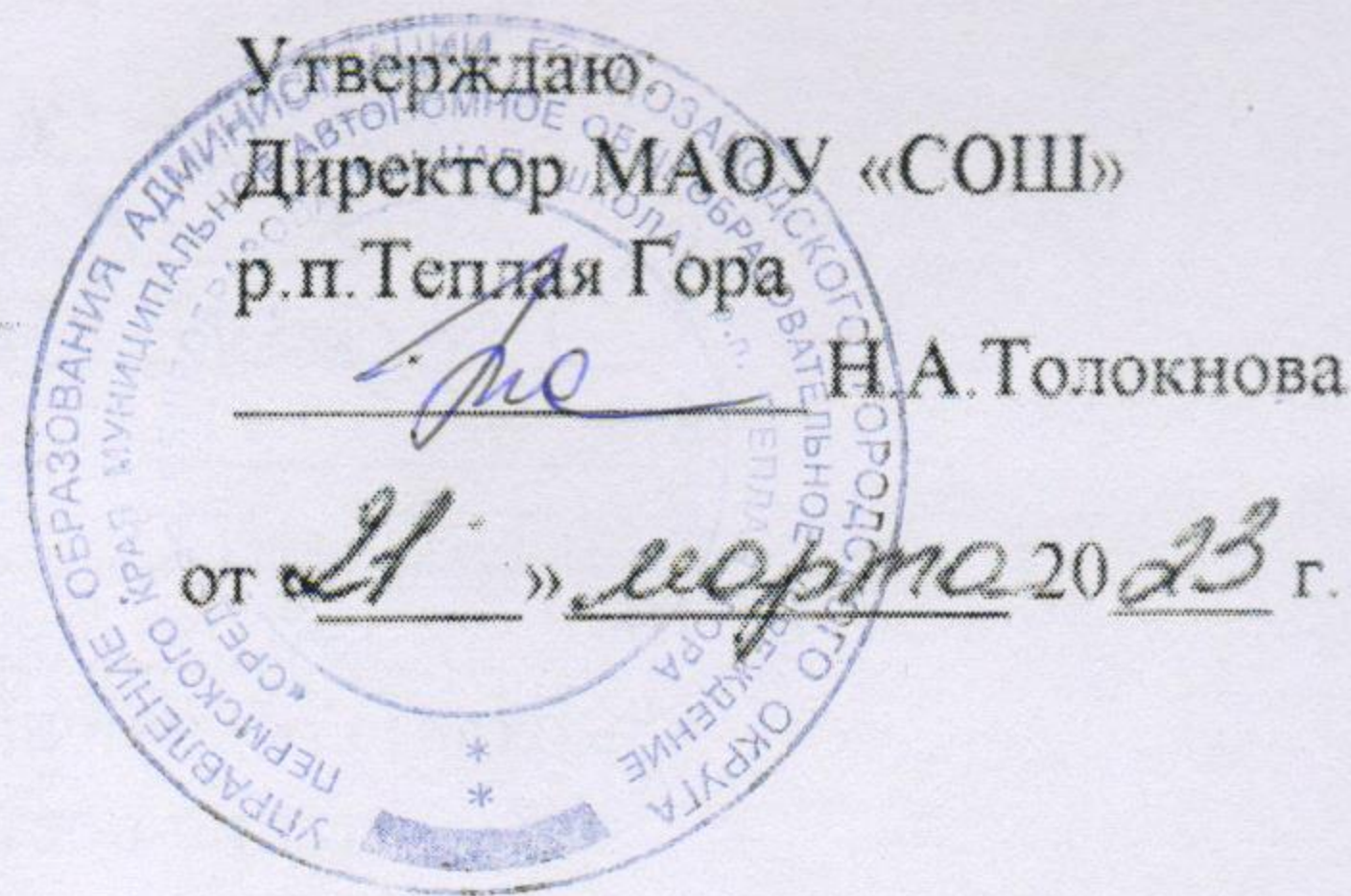
Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеем, не имеем) не имеем

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии: Гурьева К.А. Гурьева
Навашихина Ж.В. Навашихина

Подписи присутствующих: Иванников А.Б. Иванникова

С.Т. МАОУ «СОШ» р.п. Теплая
Гора исх. № в п. Средний
Усьва



АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ж.Е.Мальцева – завхоз

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

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

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

1. Рассольник Ленинградский	31.12
2. Биточки рыбное мякоть	24.20
3. Соус томатный	2.75
4. Макароны изделия отварные	6.55

5. Каша пшеничная с орехами 6.05
 6. Хлеб 1 сорт пшеничной ореховой 4.56
 7. Огурец свежий 16.53

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. Рассольник Ленинградский 250/10 гр.

2. Биточки рыбные китайские 90 гр.

3. Соус томатный 50 гр.

4. Макароны изделия отварные 150 гр.

5. Каша пшеничная с орехами 200 гр.

6. Хлеб 1 сорт пшеничной ореховой 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:

1. _____

2. _____

3. _____

Председатель комиссии: _____ /Ж.Е.Мальцева/

Члены комиссии: _____ /С.В.Половникова/

_____ /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: Мальчева Тамара Владимировна
Николаева Мария Андреевна
Бущуева Юлия Михайловна

В присутствии

Лоровникова Светлана Владимировна

Произвели проверку обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Рассольник "Ленинградский"</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Биточки рыбные</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Салат томатный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Мясной суп с овощами</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша с фруктами</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб 1 сорт пшеничный</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:

Бущуева Ю. М. Бущуева Ю. М.
Николаева М. А. Николаева М. А.
Мальчева Т. В. Мальчева Т. В.

Подписи присутствующих:

Лоровникова С. В.

