



УТВЕРЖДАЮ:  
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора  
Н.А. Толокнова  
От 30.01 2024 г.

Акт № 4  
Проверки школьного питания  
МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: - методист Ковыршина М.А.

Члены комиссии: -ответственная за питание обучающихся Каменских А.Х.,  
руководитель организации осуществляющей питание Мокрушина Н.Н.

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: 96,26/107,93р.

1. Котлеты или биточки рыбные собств. приготовления	39.65/44.29
2. Пюре картофельное	21.27/28.30
3. Масло сливочное обогаченное	5.00/5.00
4.Хлеб пшеничный 1 с	3.00/3.00
5. Напиток чай с сахаром	2.34/2.34
6.Яблоки	25.00/25.00

- % 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:

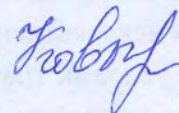
1. Котлеты или биточки рыбные собств. Производства, пюре картофельное, масло сливочное, хлеб пшеничный, чай с сахаром: масса 90/150/ 5/ 30/200/140 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 615 гр.;

2.. Котлеты или биточки рыбные собств. Производства, пюре картофельное, масло сливочное, хлеб пшеничный, чай с сахаром: масса 100/180/ 5/ 30/200/140 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 655 гр.;

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

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

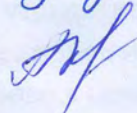
Председатель комиссии: М.А.Ковыршина



Члены комиссии: Н.Н.Мокрушина



А.Х.Каменских.



## АКТ №1

Проверки школьного питания МАОУ «СОШ» р.п.Теплая Гора.

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

Чебыкина Елена Владимировна

Трушникова Юлия Юрьевна

В присутствии

Толокновой Н.А., директора школы

Каменских А.Н. ответственной за организацию питания

Мокрушиной Н.Н.(ИП)

Произвели проверку

(завтрак, обед-указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Котлеты или биточки рыбные собств. приготовления	Вкусно	Норма	Соответствует
Пюре картофельное с маслом	Вкусно	Норма	Соответствует
Напиток чай с сахаром	Вкусно	Норма	Соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

нет

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) нет

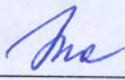
Общая оценка организации питания в столовой хорошо

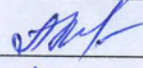
Подписи членов комиссии:



 Е.В.Чебыкина

Ю.Ю.Трушникова

Подписи присутствующих:


 Н.А.Толокнова


 А.Н.Каменских


 Н.Н.Мокрушина



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

от « 18 » января 2024 г.

## СП МАОУ «СОШ» р.п.Теплая Гора школа в п.Средняя Усьва

### АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ж.Е.Мальцева – завхоз

Члены комиссии: С.В.Половникова С.В. – руководитель СП, Л.В.Голубаева – 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 лимончатый на курином бульоне	32.10
2. Творожки рубленые "Линтай" собственн. произв.	26.95
3. Рис отварной	9.50
4. Соус томатный	5.80

5.	Комлот с/оржухта	6.40
6.	Хлеб пшеничный 1 сорт эршовский	4.56
7.	Бисквит	10.95
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 рецептов и калькуляционные карты (имеются, не имеются)

Взвешивание контрольных порций:

1.	Пассатылек Ленинградский на куршум бумоше	250/10 гр.
2.	Виточки рыбные лимитой собств. произв.	90 гр.
3.	Рис отварной	150 гр.
4.	Соус томатный	50 гр.
5.	Комлот с/оржухта	200 гр.
6.	Хлеб пшеничный 1 сорт эршовский	60 гр.
7.	Бисквит	35 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: Ж.Е. Мальцева /Ж.Е. Мальцева/  
 Члены комиссии: С.В. Половникова /С.В. Половникова/  
Л.В. Голубасва /Л.В. Голубасва /

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 Жанна Воровна  
Будина Юлия Михайловна  
Каналова Анастасия Анатольевна

В присутствии Головникова Светлана Владимировна

Произвели проверку обед  
(завтрак, обед- указать нужно)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Пассандж Ленинградский</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Тягучки рыбные</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Соус томатный</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Рис отварной</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша с/фрукт</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб рженич. сарт</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Бисквит</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 ✓ отлично

Подписи членов комиссии:

Мальцева Ж.В.  
Будина Ю.М.  
Каналова А.А.

Подписи присутствующих:

Голов



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

АКТ

от 31 января 2024 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Л.Б.Иванникова – руководитель СП

Члены комиссии:

К.Л. Гуляева – учитель физической культуры

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: 96.26/107.93

1. суп крестьянский 25.73 р./32.40 р.
2. макароны отварные-15.00 р./20.00р
3. котлета мясная– 28.53р./28.53р.
4. соус – 3.00р.
5. хлеб пшеничный формовой 1с.- 3.00р.
- 6 сок фруктовый 21.00/21.00

- % охвата обучающимися питанием – **91**
- 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 крестьянский 200/250.
2. макароны отварные-150-/200
3. котлета мясная- 100/100
4. соус - 30/30
5. хлеб пшеничный формовой 1с.- :60/60
6. сок фруктовый 200/200

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

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

Предложения:

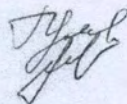
предложений и замечаний нет

Председатель комиссии:



Л.Б.Иванникова

Члены комиссии:



К.Л.Гуляева

Н.Н.Маскаева



АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора – школа р.п. Медведка

от 31.01.2024 года

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

Председатель комиссии:

Члены комиссии: Тумарева К.М. Мокшалева Н.Н.

В присутствии руководителя Школы Ивашкина Л.В.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
<u>суп картофельный</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответствует</u>	<u>норма</u>
<u>макотный сформат</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответствует</u>	<u>норма</u>
<u>котлетки мясные</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответствует</u>	<u>норма</u>
<u>соус хлеб</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответствует</u>	<u>норма</u>
<u>сок</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответствует</u>	<u>норма</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 хорошо

Подписи членов комиссии:

Подписи присутствующих:

Л.М. Масляева Н.Н.  
Т.М. Тумарева К.М.  
И.В. Ивашкина Л.В.



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

Акт № 5

от 29.01.2024 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: С.Б. Лызова – зав.хозяйством

Члены комиссии: Т.А.Ощепкова – руководитель структурного подразделения,  
Л.Н.Янкович - 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 (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 – 96.26/107.93 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.Щи из свежей капусты - 250 гр
- 2.Плов – 220 гр
- 3.Хлеб – 60 гр
- 4.Компот из свежих яблок – 200 гр
- 5.Йогурт - 95 гр

2 ступень

- 1.Щи из свежей капусты - 250 гр
- 2.Плов – 220 гр
- 3.Хлеб – 60 гр
- 4.Компот из свежих яблок – 200 гр
- 5.Йогурт - 95 гр
- 6.Вафли – 50 гр

**Соответствие норме выхода готовой продукции**

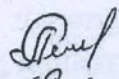
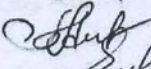
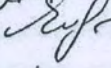
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам: **соответствуют.**

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  
 Л.Н.Янкович

«29» января 20...

АКТ №1

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

Личности, нижеподписавшиеся, комиссия родительского контроля по питанию в школе:

Председатель комиссии Березнева Ю.С.,  
члены комиссии: Набальниченко А.П.

в присутствии заведующего хозяйством Лызовой С.Б.,  
руководителя СП Оценковой Т.А.

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуски
	вкусовые	температура подачи	
щи из св. капусты	вкусно	соответств.	соответств.
плов	вкусно	соответств.	соответств.
компот из свет. яблок	вкусно	соответств.	соответств.

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

Жалобы по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) не имеются

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Берез. (Березнева Ю.С.)  
Наб. (Набальниченко А.П.)

Подписи присутствующих:

Оцен. (Т.А. Оценкова)  
Лыз. (Лызова С.Б.)



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

Акт №

от 25.01.2024г.

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

Взвешивание контрольных порций:

Суп борщ, котлета рыбная, пюре картофельное, огурец маринованный, кисель, хлеб, чоко-пай, яблоко.

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

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

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

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  
МАОУ «СОШ» рп Тёплая Гора – школа в рп Бисер

«25» января 2023г.

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

Марахина Е.С.

Понарева М.В.

В-присутствии:

Куч Т.Ф.

произвели проверку

обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
суп борщ	отм	корм	корм
пюре картофель	отм	корм	корм
котлета рыбная	отм	корм	корм
огурец маринов.	отм	корм	корм
Висель, хлеб	отм	корм	корм
коко-нос, яблоко	отм	корм	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

отм

Подписи членов комиссии:

Марахина Е.С. Маф

Понарева М.В. Понар

Подписи присутствующих:

Куч Т.Ф. Куч

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



АКТ

от 25 января 2024 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: 96,26/107,93 р.

Суп гороховый	17,98 р
Рис отварной	9,53/13,53 р
Биточки куриные	37,16/44,83 р
Хлеб пшеничный 1С	2,80 р
Компот из свежих яблок	5,79 р

- % охвата обучающихся питанием – 84 %
- 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 гороховый	250 гр
2. Рис отварной	150/180 гр
3. Биточки куриные	90/100 гр
4. Хлеб пшеничный 1С	50 гр
5. Компот из свежих яблок	200 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

25.01.2024

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

от 25 января 2024 года

**Комиссия родительского комитета в составе:**

- члены комиссии: Дик Е.Ф., Горбушина С.В.

В присутствии руководителя СП школа р.п Сараны Пашковой Т.В. составили настоящий акт в том, что 25 января 2024 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 25.01.2024 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Суп гороховый

Рис отварной

Биточки куриные

Хлеб пшеничный 1С

Компот из свежих яблок

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 гороховый	250	250
Рис отварной	150	150
Биточки 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: Мехонощина Н.В. *Мехонощина*

Комиссия: *Пашкова* Пашкова Т.В.

*Дик* Дик Е.Ф.

*Горбушина* Горбушина С.В.