

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



Акт №

от 26.12.2023г.

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 свекольник, жаркое по домашнему, компот из яблок, хлеб, булочка с повидлом.

1. Суп свекольник – 250гр.
2. Жаркое – 220гр.
3. Компот - 200гр.
4. 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: Фам Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Ощепкова Е.В.Ощепкова

Чебыкина М.А.Чебыкина

АКТ

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

«26» декабря 2023г.

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

_____ Попарева М.В.

_____ Махалина Е.С.

В-присутствии: _____ Куч Т.Ф.

произвели проверку _____ обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т подачи	
<u>суп свекольный</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>хачапури по дом</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>котлеты из свд</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>булочки с повид</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>хлеб</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлен

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

Общая оценка организации питания в столовой _____ отм

Подписи членов комиссии: _____ Попарева М.В. Попар.

_____ Махалина Е.С. Махал.

Подписи присутствующих: _____ Куч Т.Ф. Куч.

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



АКТ

от 25 декабря 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.

Суп овощной	12,87 руб.
Рагу из мяса птицы	40,25 / 50,31 руб.
Салат из свежей капусты	17,70 руб.
Хлеб пшеничный 1С	2,80 руб.
Чай с сахаром	1,14 руб.
Апельсин	17,00 / 18,07 руб.

- % 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:

Суп овощной	250 гр
Рагу из мяса птицы	200/250 гр
Салат из свежей капусты	100 гр.
Хлеб пшеничный 1С	50 гр.
Чай с сахаром	200 гр..
Апельсин	160/170 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

Члены комиссии:

Семенова
Пашкова
Конева

Т.Н.Семенова

Т.В.Пашкова

О.М.Конева

25.12.2023



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

от 20 декабря 2023 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. Суп с макаронными изделиями и картошкой	27.70
2. Мясной салат с рисом, салатом	38.36
3. Соус томатный	5.59
4. Чай зеленый рассыпчатый	9.15

5.	Колбас с/фруктом	6.40
6.	Хлеб пшеничный сорт французский	4.56
7.	Фрукт - яблоко	11.13
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.	Суп с макаронными изд. крупа А на куриц. бульон	250г.
2.	Тертая капуста с рисом, сливки	90г.
3.	Соус томатный	50г.
4.	Каша гречневая рассыпчатая	150г.
5.	Колбас с/фруктом	200г.
6.	Хлеб пшеничный сорт французский	60г.
7.	Яблоко свеж.	80г.
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: М.Е. /Ж.Е.Мальцева/

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

Л.В. /Л.В.Голубаева/

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 Викторовна
Бущуева Нелли Михайловна
Каманова Анастасия Анатольевна

В присутствии Головниковой Светлана Владимировна

Произвели проверку обед
(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Суп с макар. озе. на кур. бульон.</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Пюре из картофеля, с рисом и грибами</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Салат томатный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша гречневая с соевыми котлет</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Котлет с картошкой</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб ржаной, сорт бородинский</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Яблоко</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:

Мальцева Ж. В.
Бущуева Н. М.
Каманова А. А.

Подписи присутствующих:

Головникова С. В.



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

Акт № 4

от 27.12.2023 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 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. Суп крестьянский - 250 гр
2. Тефтели мясные - 70/30 гр
3. Рис - 150 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Компот из кураги - 200 гр
6. Сок, вафли - 200/25 гр

2 ступень

1. Суп крестьянский - 250 гр
2. Тефтели мясные - 70/30 гр
3. Рис - 150 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Компот из кураги - 200 гр
6. Сок, вафли - 200/50 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

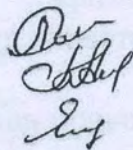
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



С.Б.Лызова

Т.А.Ощепкова

Л.Н.Янкович

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора
Н.А. Толкнова
От 22.12 2023 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: 91,76/102,89р.

1. Котлеты припущенные мясные	64,20 / 70,40р.
2. Соус томатный собственного производства	3,10/5,10
3. Рис отварной	14,46 / 17,39 р.
4. Хлеб пшеничный 1 с	4,00/4,00
5. Кисель	6,00/ 6,00

- % 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 припущенные мясные, соус томатный собственного производства, рис отварной, хлеб пшеничный ,кисель: масса 90/30//150/ 50/200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 520 гр.;

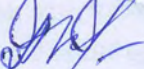
2. 9 Котлеты припущенные мясные, соус томатный собственного производства, рис отварной, хлеб пшеничный, кисель: масса 100/180/ 50/200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 520 гр.; 0/180/10 /50/200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 580 гр.

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.Х. ответственной за организацию питания

Мокрушиной Н.Н.(ИП)

Произвели

проверку _____ завтрак _____

(завтрак,обед-указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Котлеты припущенные мясные	Вкусно	Норма	Соответствует
Рис отварной	Вкусно	Норма	Соответствует
Кисель	Вкусно	Норма	Соответствует

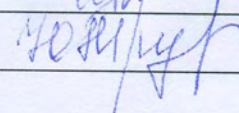
Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено): нет

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

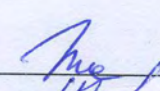
Общая оценка организации питания в столовой: хорошо

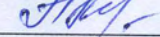
Подписи членов комиссии:

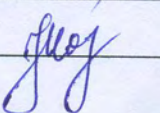
_____ -  Е.В.Чебыкина

_____  Ю.Ю.Трушникова

Подписи присутствующих:

_____  Н.А.Толокнова

_____  А.Х.Каменских

_____  Н.Н.Мокрушина



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

АКТ

от 19 декабря 2023 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: 91.76/102.89

1. суп рыбный 25.73 р./31.86 р.
2. рис отварной-15.00 р./20.00р
3. котлета мясная– 20.00р./20.00р.
4. соус – 2.00р
5. компот из сухофруктов -11.03р.
6. хлеб пшеничный формовой 1с.- 3.00р.
- 7 сок фруктовый 15.00/15.00

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

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


Взвешивание контрольных порций:

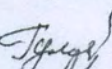
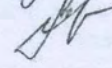
1. суп рыбный - 200/250
2. рис отварной - 150/200
3. котлета мясная - 100/100
4. соус - 30
5. компот из кураги - 200/200
6. хлеб пшеничный формовой 1с. - 60.
7. сок фруктовый 200/200

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют / не соответствуют нормативам: - *соответствует*
Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ не соответствие требованиям) - *хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.*

Предложения:
предложений и замечаний нет

Председатель комиссии:
Члены комиссии:

 Л.Б.Иванникова

 К.Л.Гуляева
 Н.Н.Маскаева

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

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

от 19.12.2023 года

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

Председатель комиссии: Шванникова Л.В.

Члены комиссии: Цушева К.А.
Масинаева Н.Н.

В присутствии Шванниковой Л.В.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
Суп рыбный	вкусно	норма	соответствует
Рис отварной	вкусно	норма	соответствует
Котлета мясная	вкусно	норма	соответствует
Соус	вкусно	норма	соответствует
Сок фруктовый	вкусно	норма	соответствует
Компот из сухофруктов	вкусно	норма	соответствует

Хлеб вкусно норма соот.в.т.с.т.в.у.е.т

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: Цушева К.А.

Подписи присутствующих: Масинаева Н.Н.

Шванникова Л.В.

«25» декабря 2023 г.

АКТ №1

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

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

председатель комиссии Береснева Ю.С.,
члены комиссии: Навашикина А.П.

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

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
щи из св. кап.	вкусно	соответств	соответств
шюб	вкусно	соответств	соответств
кошеник из св. яд.	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:

Береснева Ю.С.
Навашикина А.П.

Подписи присутствующих:

Ощепкова Т.А.
Лызова С.Б.

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

Акт № 4

от 27.12.2023 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 – 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. Суп крестьянский - 250 гр
2. Тефтели мясные – 70/30 гр
3. Рис – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Компот из кураги – 200 гр
6. Сок, вафли - 200/25 гр

2 ступень

1. Суп крестьянский - 250 гр
2. Тефтели мясные – 70/30 гр
3. Рис – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Компот из кураги – 200гр
6. Сок, вафли - 200/50 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