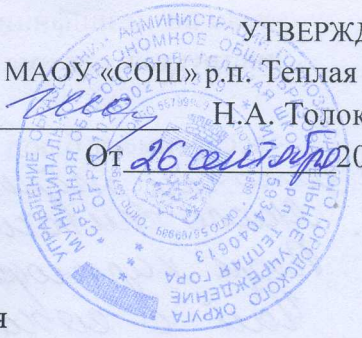


УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора
Н.А.Толокнова
От 26 сентября 2023 г.



Акт № 1
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 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
- 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 соевый соус (пшеница)	39,65 / 44,29 р
2. Масло сливочное прожаренное	3,30 / 6,60 р
3. Пюре картофельное	18,47 / 21,66 р
4. Чай с сахаром	2,34 / 2,34 р
5. Хлеб пшеничный	3,00 р
6. Яблоки	25,00 р.


- % 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 рецептов, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:


1. Биточки рыбные, соус молочный, пюре картофельное, масса 70/150/50гр. соответствие норме выхода готовой продукции 270гр.;
2. Биточки рыбные, пюре картофельное, соус молочный, огурец свежий масса 70/180/50/20гр. соответствие норме выхода готовой продукции 320гр.
5. Сок в ассортименте 200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200гр.

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

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

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

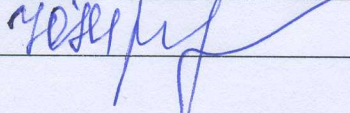
(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства	Соответствие нормам отпуска
Котлеты из куриного мяса	Вкусно	соответствует
Макароны отваренные	Вкусно	соответствует
Соус молочный	Вкусно	соответствует
Чай с сахаром	Вкусно	соответствует
Лимон к чаю	Вкусно	соответствует
Хлеб	Вкусно	соответствует


Нарушение санитарных норм (установлено, неустановлено)Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются)Общая оценка организации питания в столовой отлично


Подписи членов комиссии:


 _____ Е.В. Чебыкина


 _____ Ю.Ю. Трушникова

Подписи присутствующих:


 _____ Н.А. Толокнова


 _____ А.Н. Каменских


 _____ Н.Н. Мокрушина

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

Толокнова Н.А.

от 28 сентября 2023 года

АКТ

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. щи -23. 23 р./25.23 р.
- 2.картофельное пюре -22.00 р./25.00р.
- 3.рыба жареная– 20.00р./26.13р.
4. огурец маринованный – 4.53/4.53р.
- 5.соус- 5.00р/5.00р.
- 5.кисель -11р./11р.
- 6.хлеб пшеничный формовой 1с.- 6.00р.

- % охвата обучающимися питанием – *72,2*
- 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 - *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.щи - 200/250
2. пюре -150/200
- 3.рыба жареная – 100/150
4. огурец маринованный - 30
5. кисель– 200/200
- 6.хлеб пшеничный формовой 1с.- 60.
- 7 соус -30/30

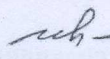
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют / не соответствуют нормативам: - *соответствует*

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

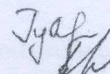
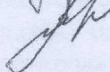
Предложения:

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 28.09.2023 года

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

Председатель комиссии: Тумеева А.А.

Члены комиссии: Маскаева Н.Н.

В присутствии руководителя С/Т Медведка Иванникова А.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
1. Щи	вкусно	норма	соответствует
2. Картофельное пюре	вкусно	норма	соответствует
3. Соус	вкусно	норма	соответствует
4. Огурцы консервированные	вкусно	норма	соответствует
5. Хлеб	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:

Тумеева А.А.
Маскаева Н.Н.
Иванникова А.Б.

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

Толокнова Н.А.

АКТ

от 26 сентября 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.

Борщ с капустой	11,25/14,07
Пюре картофельное	13,35/16,02
Биточки куриные	35,35 /41,31 руб.
Хлеб пшеничный 1С	2,80 руб.
Компот из сухофруктов	6,03
Йогурт	22,90 руб.

- % охвата обучающихся питанием – 86 %
- 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:

Борщ с капустой 200/250 гр.

Пюре картофельное 150/180 гр.

Биточки куриные 90/ 100 гр.

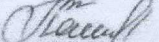
Хлеб пшеничный 1С 50 гр.

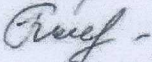
Компот из сухофруктов 200 гр.

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

26.09.2023

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

от 26 сентября 2023 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 26 сентября 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 26.09.2023 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Борщ с капустой	11,25/14,07 руб.
Пюре картофельное	13,35 / 16,02руб.
Биточки куриные	35,43 / 41,31 руб.
Хлеб пшеничный 1С	2,80 руб.
Компот из сухофруктов	6,03 руб.
Йогурт	22,90 руб.

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 с капустой	200/250	200/250
Пюре картофельное	150/180	150/180
Биточки из куриного мяса	90/100	90/100

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.

Дик Дик Е.Ф.

Горбушина Горбушина С.В.

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

Н.А.Толокнова

от «26» сентября 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. Рассольник, Лениградский	32,16
2. Котлета из куриного мяса	30,60
3. Соус томатный	5,59
4. Масляное изделие отварное	5,42

5.	Котлет с /фруктоза	6,40
6.	Хлеб пшеничный 1 сорт эрленбургский.	4,56
7.	Бисквит	7,03
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.	Котлетки, Ленинградский	250/10 гр.
2.	Котлета из куриного мяса	90 гр.
3.	Соус томатный	30 гр.
4.	Макаронные изделия отварные	150 гр.
5.	Котлет с /фруктоза	200 гр.
6.	Хлеб пшеничный 1 сорт эрленбургский	60 гр.
7.	Бисквит	30 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: Мур /Ж.Е.Мальцева/

Члены комиссии: Полу /С.В.Половникова/

Голу /Л.В. Голузаева/

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: Мальцова Жанна Сергеевна

Трушчева Юлия Михайловна

Камалова Анастасия Анатольевна

В присутствии

Лоповицкой Светлане Владимировне

Произвели проверку

обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Рассольник "Каминградский"</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Котлетки из пюре мяса</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Салат томатный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Макарон. чизбургер отварные</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша перловая с фруктами</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб ржаной с кориандром</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Фруктовый</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 М. С.

Камалова А. А.

Трушчева Ю. М.

Подписи присутствующих:

Лоповицкая

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ»
р.п. Теплая Гора
Н.А. Толокнова
от 25.09.2023 г

Акт № 1

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. Борщ - 250 гр
2. Котлета рыбная - 90 гр
3. Пюре картофельное - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Чоко пай - 100 гр
7. Нектарин - 120 гр

2 ступень

1. Борщ - 250 гр
2. Котлета рыбная - 90 гр
3. Пюре картофельное - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Чоко пай - 100 гр
7. Нектарин - 145 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

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


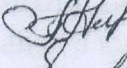
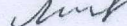
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 С.Б. Лызова
 Т.А. Ощепкова
 Л.Н. Янкович

«28» сентября

АКТ №1

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

нижеподписавшиеся, комиссия родительского контроля по питанию в школе:

Председатель комиссии Березнева Ю.С.,
члены комиссии Навалкинина А.Ф.

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

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

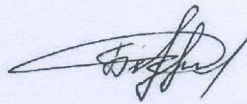
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	температура подачи	
рассольник	вкусно	соответствует	соответствует
рыба жарен.	вкусно	соответствует	соответствует
пюре картофель	вкусно	соответствует	соответствует
кисель	вкусно	соответствует	соответствует

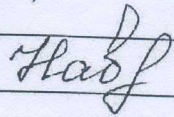
Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

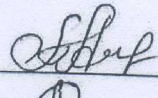
Общая оценка организации питания в столовой отлично


Подписи членов комиссии:

 Ю.С. Лызова

 А.Ф. Навалкинина

Подписи присутствующих:

 Т.А. Оценкова

 С.Б. Лызова

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

Акт № 1

от 27.09.2023г.

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 рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует;
- помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме да;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии да;
- наличие спецодежды да;
- наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве да;
- инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды - имеются.
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день 91,76\102,89 руб.

- % охвата обучающихся питанием 95%
- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) сертификаты качества в наличии - имеются
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение) журнал бракеража готовой продукции - ведется в соответствии с требованиями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов – ведется;
- журнал витаминизации готовых блюд – ведется;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - ведется;
- журнал учета выполнения натуральных норм питания - ведется;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования – ведется;
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Руководителем учреждения - имеется;
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:

Суп крестьянский, рис отварной, котлета мясная, компот из сухофруктов, хлеб, сок, вафли.

1. Суп крестьянский – 250гр.
2. Рис – 150гр.
3. Котлета – 90гр.
4. Компот - 200гр.
5. Хлеб -60гр.

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

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

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

«27» сентября 2023 г.

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

_____ *Понарева М.В.*

_____ *Марахина Е.С.*

В присутствии: _____ *Куч Т.Ф.*

произвели проверку _____ *обеда*

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
<i>суп картофельный</i>	<i>отм</i>	<i>норм</i>	<i>норм</i>
<i>рис отв.</i>	<i>отм</i>	<i>норм</i>	<i>норм</i>
<i>кабачки тушен</i>	<i>отм</i>	<i>норм</i>	<i>норм</i>
<i>картофель с/лук</i>	<i>отм</i>	<i>норм</i>	<i>норм</i>
<i>хлеб</i>	<i>отм</i>	<i>отм</i>	<i>норм</i>
<i>сок, вагелек</i>	<i>отм</i>	<i>отм</i>	<i>норм</i>

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: _____ *Понарева М.В.* _____ *Марахина Е.С.*

_____ *Куч Т.Ф.*

Подписи присутствующих: _____ *Куч Т.Ф.* _____ *Куч*