

Акт № 3  
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. Голубцы ленивые	50,80 / 50,80 р.
2. Масло сливочное, прокипяченное	6,60/6,60
3. Пюре картофельное	20,36 / 21,64 р.
4. Хлеб пшеничный 1 с	4,00/4,00
5. Компот из сухофруктов/ Сок в ассортимент	10,00/19,85

- % 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. Голубцы ленивые, пюре картофельное, масло сливочное, прокипяченное, хлеб пшеничный, компот из сухофруктов масса 90/170/10/50/200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 520 гр.;

2. Голубцы ленивые пюре картофельное, масло сливочное, 90/180/10 /50/200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 530 гр.

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 №3

## 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 обед

(завтрак,обед-указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
<u>Голубцы ленивые</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Пюре картофельное</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Масло сливочное</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Компот из с/ф/ сок в ассортименте</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>

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



Директор МАОУ «СОШ» рп. Теплая Гора  
*Ис*  
Н.А. Толокнова



Акт №

от 28.11.2023г.

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 рецептов, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:

Суп свекольник, жаркое по домашнему, компот из сухофруктов, хлеб, яблоко, булочка гребешок.

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: Башиева Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Ощепкова Е.В.Ощепкова

Чебыкина М.А.Чебыкина



А К Т

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

«28» ноября 2023

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

Понарева Н.В.

Морачкина Е.С.

В-присутствии:

Куц Т.Ф.

произвели проверку

обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
свекольник	отл	хор	хор
карп по-дом	отл	хор	хор
котлеты из св	отл	хор	хор
хлеб	отл	хор	хор хор
гречка - с пав	отл	хор	
яблоко	отл		

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не усомн

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

Общая оценка организации питания в столовой отл

Подписи членов комиссии:

Понарева Понар

Морачкина Мор

Подписи присутствующих:

Куц Куц





АКТ

от 30 ноября 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты);

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов - *соответствует*
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов - *соблюдается*
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, инвентарь) - *да*
- ассортимент блюд (меню) – *да*;

стоимость питания в день: 91.76/102.89

- 1.Свекольник 20 р./23 р.
- 2.Котлета-20.00 р./20.00р
- 3.Вермишель 15.00р./20р.
4. Соус – 3.00 р
- 5.Чай с лимоном -16.23.р.14.23р
- 6.Хлеб пшеничный формовой 1с.- 3.00р.
- 7.Печенье – 10.00/15,00
- 8.Огурец консер.4,53

-% 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 - *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. Свекольник- 200/250
2. Вермишель -150/200
3. Котлета – 90/90
4. Соус - 30
5. Компот из сухофруктов– 200/200
6. Хлеб пшеничный формовой 1с.- 60.
7. Печенье 80/150
8. Огурец консервированный 30

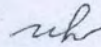
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют / не соответствуют нормативам: - *соответствует*

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

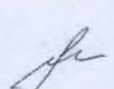
Предложения:

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 30.11.2023 года

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

Председатель комиссии:

Члены комиссии: Тулешева К.А., Маскаева Н.Н.

В присутствии руководителя СФ Иванникова Л.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
<u>Свекольник</u>	<u>Вкусно</u>	<u>соответствует</u>	<u>норма</u>
<u>котлета</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответствует</u>	<u>норма</u>
<u>Вермишель</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответствует</u>	<u>норма</u>
<u>Соус</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответствует</u>	<u>норма</u>
<u>Чай с лимоном</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответствует</u>	<u>норма</u>
<u>Хлеб мясной</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответствует</u>	<u>норма</u>
<u>Печенье</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответствует</u>	<u>норма</u>
<u>Огурец консерв.</u>	<u>вкусно</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:

Тулешева К.А.  
Маскаева Н.Н.  
Иванникова Л.Б.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

Толокнова Н.А.

АКТ

от 24 ноября 2023 года

комиссия в составе:

Председатель комиссии: Т.Н.Семенова – заведующий хозяйством

Члены комиссии:

Пашкова Т.В. - руководитель СП школа р.п. Сараны

О.М.Конева – учитель начальных классов

Произвели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов – соответствует
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов – соблюдается
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, инвентарь) – соответствует
- ассортимент блюд (меню) – да.

Стоимость питания в день: 91,76/102,89 р.

Суп рыбный(консервы)	26,66 руб.
Капуста тушеная	14,06/17,87 руб.
Кнели из кур с рисом	39,67/46,99 руб.
Хлеб пшеничный 1С	2,80 руб.
Сок в ассортименте 200	8,57 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты) – имеется

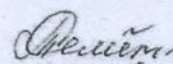
Взвешивание контрольных порций:

Суп рыбный(консервы)	250 гр
Капуста тушеная	150/180 гр
Кнели из кур с рисом	90/100 гр
Хлеб пшеничный 1С	50 гр
Сок в ассортименте	200гр

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

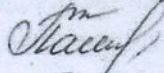
Предложений и замечаний нет.

Председатель комиссии

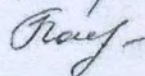


Т.Н.Семенова

Члены комиссии:



Т.В.Пашкова



О.М.Конева

24.11.2023



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

от 24 ноября 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 24 ноября 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 24.11.2023 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Суп рыбный(консервы) 26,66 руб.  
Капуста тушеная 14,06/17,87 руб.  
Кнели из кур с рисом 39,67/46,99 руб.  
Хлеб пшеничный 1С 2,80 руб.  
Сок в ассортименте 8,57 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
Суп рыбный(консервы)	250/250	250/250
Капуста тушеная	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. Толлокнова

Акт № 3

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 рецептов, технологические и калькуляционные карты - имеются.

### Взвешивание контрольных порций на школьников

#### 1 степень

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

#### 2 степень

1. Щи из свежей капусты - 250 гр
2. Плов - 220 гр
3. Компот из свежих яблок - 200 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Йогурт - 95 гр
6. Зеленый горошек - 35 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



«27» ноября 2023.

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.,  
член комиссии Навалякина А.Б.

Присутствии заведующего хозяйством Лыковой С.Б.,  
руководителя СП Оценковой Т.А.

Провели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужно)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Шы из св. капусты	вкусно	соответствует	соответств.
Блюв	вкусно	соответствует	соответств.
Каша из св. ядн	вкусно	соответствует	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:

Березнева Ю.С.  
Навалякина А.Б.

Подписи присутствующих:

Оценкова Т.А.  
Лыкова С.Б.





## 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.	Борщ с капустой и картошкой на курином бульоне	31.20
2.	Паштет куриный	26.85
3.	Соус томатный	5.59
4.	Хлопья картофельные	17.16



5.	Компот сухофрукта	6.40
6.	Хлеб пшеничный 1 сорт французский	4.56
7.	Фрукт - яблоко	11.13
8.		
9.		
10.		

- % охвата обучающихся питанием- 100%
- документация поставщика на право поставок продовольствия (имеется, не имеется)
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) (имеется, не имеется)
- учетно-отчетная документация - наличие и ведение журнала бракеража готовой продукции - (ведется, не ведется) в соответствии с требованиями
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов (ведется, не ведется)
- журнал витаминизации готовых блюд (ведется, не ведется)
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания (ведется, не ведется)
- журнал учета выполнения натуральных норм питания (ведется, не ведется)
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования (ведется, не ведется)
- примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (имеется, не имеется)
- сборники рецептур и калькуляционные карты (имеются, не имеются)

Взвешивание контрольных порций:

1.	Борщ с капустой и картофелем на кур. бульоне	250/10 ч.
2.	Каша пшеничная	90 ч.
3.	Салат мясной	50 ч.
4.	Картофельное пюре	150 ч.
5.	Компот с фрукта	200 ч.
6.	Хлеб пшеничный 1 сорт французский	60 ч.
7.	Фрукт - яблоко	74 ч.
8.		
9.		
10.		

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции нормативам (соответствуют, не соответствуют)

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

Предложения:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Председатель комиссии: Ж.Е. Мальцева /Ж.Е. Мальцева/

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

Л.В. Голуваева /Л.В. Голуваева/



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:

Мамычева-Манна Вгоровна  
Будина Юлия Михайловна  
Жамалова Анастасия Анатольевна

В присутствии

Головникова Светлана Владимировна

Произвели проверку обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Торт с голубой и черной какао-бобами покупка левая</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Соус томатный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Картофельное пюре</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Салат с огурцом</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб мясной с сыром</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 отлично

Подписи членов комиссии:

Мамычева М. В.  
Жамалова А. А.  
Будина Ю. В.

Головникова С. В.

Подписи присутствующих:

Головникова С. В.