

АКТ

от 21 февраля 2024 года

комиссия в составе:

Председатель комиссии: Т.Н.Семенова – заведующий хозяйством

Члены комиссии:

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

О.М.Конева – учитель начальных классов

Произвели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате установлено:

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

Стоимость питания в день: 96,26/107,93 р.

Суп с издел. макаронными	20,26/ 25,32 руб.
Каша гречневая	12,62/ 14,78 руб.
Тефтели мясные	53,73/ 58,16 руб.
Хлеб пшеничный 1С	2,80 руб.
Кисель витаминизированный	6,85 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 с издел. макаронн. 200/250 гр.

Каша гречневая 150/180 гр.

Тефтели мясные 90/100/30 гр.

Хлеб пшеничный 1С 50 гр.

Кисель витаминизиров. 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

21.02.2024

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

от 21 февраля 2024 года

Комиссия родительского комитета в составе:

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

В присутствии руководителя СП школа р.п Сараны Пашковой Т.В. составили настоящий акт в том, что 21 февраля 2024 года в 10.05 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.05 – 10.25

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 21.02.2024 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Суп гороховый

Рис отварной

Биточки куриные

Хлеб пшеничный 1С

Компот из свежих яблок

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Суп с издел. макаронн.	200	200
Каша гречневая	150	150
Тефтели мясные	90	90
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Кисель витаминизиров.	200	200

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

5) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

С актом комиссии ознакомлена:

- повар: Мехоношина Н.В.

Комиссия: *Пашкова* Пашкова Т.В.

Дик Дик Е.Ф.

Горбушина Горбушина С.В.

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРНОЗАВОДСКОГО РАЙОНА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1
ИНН 593405006
ОКПО 5902173319
ОКТО 5903000000

ОТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОШ» № 1 Теплая Гора
Н.А. Толокнова

Акт №

от 28.02.2024г.

Комиссия 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 96,26\107,93 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, тефтели мясные, рис, компот из кураги, хлеб, сок, печенье.

1. Суп крестьянский – 250гр.
2. Рис – 150гр.
3. Тефтели мясные – 70гр.
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;

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

Председатель комиссии: Башиева 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

«28» сентября 2022г.

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

Попарева М.В.

Марахина Е.С.

В-присутствии:

Жуу Т.Ф.

произвели проверку

обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	и подачи	
<u>суп крестьянская</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>рис яч</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>пудинг мясной</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>кисель</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>кашица из кураг</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>сок, печенье</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:

Марахина Е.С. М.В.

Попарева М.В. Поп.

Подписи присутствующих:

Жуу Т.Ф.

Жуу-



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

Акт № 6

от 26.02.2024 г

Комиссия в составе:

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

Члены комиссии: Т.А.Ощепкова – руководитель структурного подразделения,
Л.Н.Янкович - учитель

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/нерабочем состоянии да;
наличие спецодежды да;
наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве да;
инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды – имеются.
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день – 96.26/107.93 р.
- % охвата обучающихся питанием – 100%
- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) сертификаты качества в наличии - **имеются**
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение) журнал бракеража готовой продукции – **ведется** в соответствии с требованиями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов – **ведется**;
- журнал витаминизации готовых блюд – **ведется**;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания – **ведется**;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования – **ведется**;
- примерное 10-дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения - **имеется**;
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты – **имеются**.

Взвешивание контрольных порций на школьников

1 степень

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

2 степень

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

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

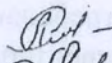
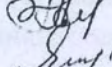
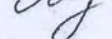
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

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

26» февраля 2022

АКТ №2

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: Навашихина А.Н.

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

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуски
	вкусовые	температура подачи	
щи из св. капусты	вкусно	соответств	соответств
мяс	вкусно	соответств	соответств
кошениот из св. ябл.	вкусно	соответств.	соответств

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Береснева Ю.С.
Навашихина А.Н.

Подписи присутствующих:

Лызова С.Б.
Ощепкова Т.А.



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

Н.А.Толокнова

от «20 февраля 2024 г.

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

АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ж.Е.Мальцева – завхоз

Члены комиссии: С.В.Половникова С.В. – руководитель СП, Л.В.Голубасва – 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 (9626/107,93 рублей)

1. Рассольник «Ленинградский» со куриным бульоном	32.10
2. Тортички рыбные «Линтай» собственной производств	26.95
3. Картофельное пюре	18.70
4. Соус томатный	5.80

5.	Напиток чай с сахаром	4.70
6.	Молоко к чаю	3.45
7.		
8.	Хлеб пшеничный 1 сорт	4.56
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.	Вассалник Ленинградский на курином бульоне	250/10 гр.
2.	Блиночки рыбные, лимиты собствен. производ.	90 гр.
3.	Картофельное пюре	150 гр.
4.	Соус томатный	50 гр.
5.	Напиток чай с сахаром	200 гр.
6.	Молоко к чаю	15 гр.
7.	Хлеб пшеничный 1 сорт сдобный	60 гр.
8.		
9.		
10.		

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

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

Предложения:

1. _____
2. _____
3. _____

Председатель комиссии: Мер /Ж.Е.Мальцева/

Члены комиссии: Медведев /С.В.Половникова/

Голубаева /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:

Мамчева Анна Воровна
Будычева Юлия Михайловна
Камарова 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>Рассольник</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Ленинградский</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Соус томатный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Картофельные</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Тай с сахаром</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Молочный суп</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб ржаной, серый</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:

Мамчева М. В.
Камарова А. А.
Будычева Ю. Ю.

Подписи присутствующих:

Головникова



АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Л.Б.Иванникова – руководитель СП

Члены комиссии:

Т.И. Грязных - ответственная за учебно-воспитательную работу

Н.Н. Маскаева – учитель географии и информатики

Произвели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

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

стоимость питания в день: 96.26/107.93

1.Суп с макаронами	21.56 р./26.853р.
2.Капуста тушеная	-27.70 р./32.40р
3.Кисель -	5.00р/5.00р.
4. хлеб пшеничный формовой 1с.-	3.00р.
5.Яйцо-	13.00р/13.00р
6.Вафля	14.00р/14.00р
7.Чокопай	14.00р/14.00р

-% охвата обучающимися питанием – *94,2*

-документация поставщика на право поставок продуктов - *имеется*

-сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - *имеются*


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

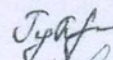
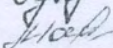
Взвешивание контрольных порций:

- 1 Суп с макаронами - 200/250
2. Капуста тушеная -150/200
- 3.Кисель 200/200
- 4.хлеб пшеничный формовой 1с.- 60/60.
5. Яйцо- 1шт/1шт
- 6.Вафля 40/40
- 7.Чокопай 40/40

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 26.02.2024 года

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

Председатель комиссии:

Члены комиссии: *Тумеева Ж. А.*
Маскаева Н. Н.

В присутствии *руководителя СП Шерверга*
Иванникова А. Б.

Произвели проверку *обеда*

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
<i>Суп с макаронами</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>в норме</i>
<i>Жареная куриная котлета</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>в норме</i>
<i>Кисель</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>в норме</i>
<i>Хлеб</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>в норме</i>
<i>Мороженое</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>в норме</i>
<i>Чокотай</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>в норме</i>
<i>Молочный напиток</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>в норме</i>
<i>Сырочный напиток</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>в норме</i>
<i>Сок</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>в норме</i>

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:

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

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора
Н.А. Гелокнова
От 29.02 2024 г.



Акт № 6
Проверки школьного питания
МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: - методист Ковыршина М.А.

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

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются
- помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме да
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии да ;
наличие спецодежды да ;
наличие дезинфицирующих средств -в достаточном количестве да;
инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- имеются .

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день: 96,26/107,93р.

1. Фрикадельки из куринного мяса	67.00/67.0
2. Изделия макаронные отварные	9.20/ 11.70
3. Соус молочный	2.06/ 5.10
4. Хлеб пшеничный 1 с	4.00/4.00
5. Компот из плодов свежих, (яблоки), витаминизированный	14.00/14.00
7. Огурцы консервированные без уксуса	6.13

- % 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:


Фрикадельки из куринного мяса	90 г/90 г
2. Изделия макаронные отварные	150 г / 180 г
3. Соус молочный	30 г / 50 г
4. Хлеб пшеничный 1 с	50 г / 50 г
5. Компот из плодов свежих, витаминизированный (яблоки)	200 г /200 г
7. Огурцы консервированные без уксуса	20 г

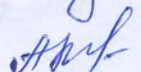
Соответствие норме выхода готовой продукции: 520 г./ 590 г

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

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

Председатель комиссии:  М.А.Ковыршина

Члены комиссии:  Н.Н.Мокрушина

 А.Х.Каменских.

АКТ №1

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

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

Чебыкина Елена Владимировна

Трушникова Юлия Юрьевна

В присутствии Толокновой Н.А., директора школы

Каменских А.Н. ответственной за организацию питания

Мокрушиной Н.Н.(ИП)

Произвели проверку

(завтрак,обед-указать нужное)

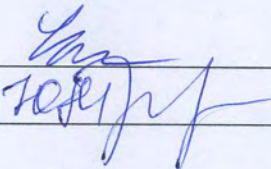
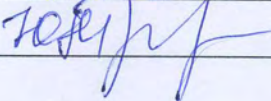
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Фрикадельки из куринного мяса	Вкусно	Норма	Соответствует
Изделия макаронные отварные	Вкусно	Норма	Соответствует
Компот из плодов свежих, (яблоки), витаминизированный	Вкусно	Норма	Соответствует
Соус молочный	Вкусно	Норма	Соответствует
Огурцы консервированные без уксуса	Вкусно	Норма	Соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) Нет

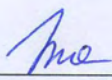
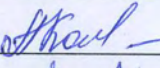
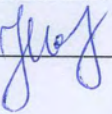
Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) Нет

Общая оценка организации питания в столовой Хорошо

Подписи членов комиссии:

 Е.В.Чебыкина
 Ю.Ю.Трушникова

Подписи присутствующих:

 Н.А.Толокнова
 А.Н.Каменских
 Н.Н.Мокрушина