

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

Взвешивание контрольных порций:

Суп свекольник, жаркое по домашнему, компот из сухофруктов, огурец маринованный хлеб, яблоко, круасан.

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: Баши 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

«24» октября 2023г.

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

Попарева М.В. Марохина Е.С.

В присутствии: Куц Т.Ф.

произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т подачи	
<u>суп свекольный</u>	<u>отл</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>дол. жаркое</u>	<u>отл</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>хлеб</u>	<u>отл</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>каштан. ку. сыр</u>	<u>отл</u>	<u>кор</u>	<u>корн</u>
<u>супец. морин</u>	<u>отл</u>	<u>кор</u>	<u>корн</u>
<u>салат, круас.</u>	<u>отл</u>	<u>кор</u>	<u>корн</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отл

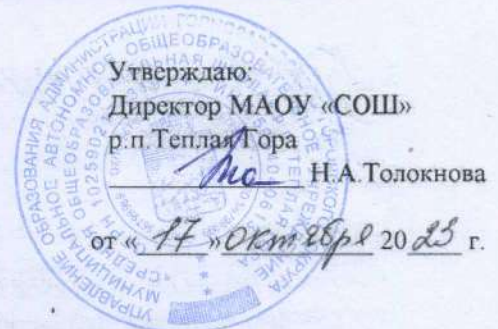
Подписи членов комиссии:

Попарева М.В. Попарева  
Марохина Е.С. Марохина

Подписи присутствующих:

Куц Т.Ф. Куц





## 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 рецептур 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 картоф. на курином бульоне	31.20
2. Омлет с помидорами	26.85
3. Соус томатный	5.59
4. пюре картофельное	17.16







АКТ

Проверки школьного питания в СП МАОУ «СОШ» р. п. Теплая Гора – школа  
в п. Средняя Усьва

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

Мальцева Жанна Александровна  
Бущуева Юлия Михайловна  
Кашарова Анастасия Анатольевна

В присутствии

Логовниковой Светлана Владимировна

Произвели проверку обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Фарш с картошкой и картофелем по-курбумски</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>салат из капусты</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Соус томатный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Антре картофеля</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша с фруктами</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб ржаной с маслом</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:

Мальцева Ж. А. Лого  
Кашарова А. А. Лого  
Бущуева Ю. М. Лого

Подписи присутствующих:

Лого



АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

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

от 27.10.2023 года

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

Председатель комиссии: Тумеева Н. А.  
Маслова Н. Н.

Члены комиссии:

В присутствии руководителя СП Медведка  
Иваненковой А. Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие отпуска нормам
	вкусовые	Температура подачи	
<u>Свекольник</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Макарона отварные</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Потешка жаренная</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Соус</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Огурец консервир.</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Чай</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Мед</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Печенье</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</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 нормально

Подписи членов комиссии: Т. А. Н. А. Тумеева  
Подписи присутствующих: Н. Н. Н. Н. Маслова  
И. Б. А. Б. Иваненкова





АКТ

от 27 октября 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 - *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:

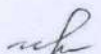
1. Свекольник- 200/250
2. Вермишель -150/200
- 3.Котлета – 90/90
4. Соус - 30
5. Компот из сухофруктов– 200/200
- 6.Хлеб пшеничный формовой 1с.- 60.
- 7.Печенье 80/150
- 8 Огурец консервированный 30

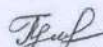
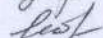
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют / не соответствуют нормативам: - *соответствует*

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:  
Члены комиссии:

 Л.Б.Иванникова

 К.Л.Гуляева  
 Н.Н.Маскаева



УТВЕРЖДАЮ:  
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора  
Н.А. Толокнова  
От 23 октября 2023 г.



Акт № 2  
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.Н.,  
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.

Котлета из куриного мяса 90/100 71,50/77,06 р.

Изделия макаронные 150/180 8,72/12,29 р.

Соус молочный 30/50 3,10/5,10 р.

Чай с сахаром 200 2,34 р.

Лимон 5 2,10 р.

Хлеб пшеничный 50 4,00 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. Котлета куриная, соус молочный, изделия макаронные, масса 90/150/30гр.


соответствие норме выхода готовой продукции 270гр.;

2. Котлета куриная, соус молочный, изделия макаронные 100/180/50 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 330гр.


5. Чай с сахаром 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.Н.Каменских.



АКТ №1

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

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

Чебыкина Елена Владимировна

Трушников Юлиа 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
<i>Котлета из кур. мяса</i>	<i>отлично</i>	<i>соответствует</i>
<i>Макарон. отварн.</i>	<i>отлично</i>	<i>соответствует</i>
<i>Соус</i>	<i>отлично</i>	<i>соответствует</i>
<i>Йог. с сахаром</i>	<i>отлично</i>	<i>соответствует</i>
<i>Молоко</i>	<i>отлично</i>	<i>соответствует</i>
<i>Хлеб</i>	<i>отлично</i>	<i>соответствует</i>

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*

Е.В. Чебыкина

Ю.Ю. Трушников

Подписи присутствующих:

*Н.А. Толокнова*

Н.А. Толокнова

*А.Н. Каменских*

А.Н. Каменских

*Н.Н. Мокрушина*

Н.Н. Мокрушина



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

Толокнова Н.А.

АКТ

от 26 октября 2023 года

комиссия в составе:

Председатель комиссии: Т.Н.Семенова – заведующий хозяйством

Члены комиссии:

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

О.М.Конева – учитель начальных классов

Произвели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате установлено:

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

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

Суп гороховый	13,74 руб.
Рис отварной	11,84/14/21 руб.
Биточки куриные	28,37/37,13 руб.
Хлеб пшеничный 1С	2,80 руб.
Сок в ассортименте	8,58 руб.
Соус молочный	3,63 руб.
Вафли «Зебра»	22,80 руб.

- % охвата обучающихся питанием – 87 %



- 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 гороховый	250 гр.
Рис отварной	150/180 гр.
Биточки куриные	90/100 гр.
Хлеб пшеничный IC	50гр.
Сок в ассортименте	200 гр.
Соус молочный	30 гр.
Вафли «Зебра»	40 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

26.10.2023



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

от 26 октября 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 октября 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:

Суп гороховый	13,74 руб.
Рис отварной	11,84/14/21 руб.
Биточки куриные	28,37/37,13 руб.
Хлеб пшеничный 1С	2,80 руб.
Сок в ассортименте	8,58 руб.
Соус молочный	3,63 руб.
Вафли «Зебра»	22,80 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 гороховый	250/250	250/250
Рис отварной	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

Акт № 2

от 27.10.2023 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: С.Б. Лызова – зав.хозяйством  
Члены комиссии: Т.А. Ощепкова – руководитель структурного подразделения,  
Л.Н.Янкович - учитель

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/нерабочем состоянии да;  
наличие спецодежды да;  
наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве да;  
инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды – имеются.
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день – 91.76/102.89 р.
- % охвата обучающихся питанием – 100%
- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется

1025002174319



- 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 ступень

1. Суп-пюре - 250 гр
2. Котлета мясная - 100 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Сок - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Мандарин - 120 гр
7. Зеленый горошек - 50 гр

#### 2 ступень

1. Суп-пюре - 250 гр
2. Котлета мясная - 100 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Сок - 200 гр
5. Хлеб - 90 гр
6. Яблоко - 170 гр
7. Булочка - 100 гр
8. Зеленый горошек - 20 гр

### Соответствие норме выхода готовой продукции

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

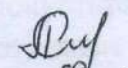
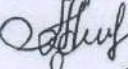
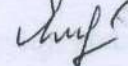
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

С.Б.Лызова

Т.А.Ощепкова

Л.Н.Янкович



«24» октября 2023г.

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.Т.

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

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Суп-пюре	вкусно	соответствует	соответств
Ротки отварн	вкусно	соответствует	соответств
Котлета мясн	вкусно	соответствует	соответств
Сок	вкусно	соответствует	соответств

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Береснева Ю.С.  
Навашихина А.Т.

Подписи присутствующих:

Оценкова Т.В.  
Лызова С.Б.



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



Акт №

от 24.10.2023г.

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.