



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

Акт № 5

от 16.02.2021 г

Комиссия в составе:

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

Члены комиссии: Т.А. Ощепкова – руководитель структурного подразделения,
Н.С. Кашина – повар

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 витаминизаций 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 – 75.50/84.66 р.

См. Бисер

- % 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:


1. Щи из свежей капусты 250 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 250 гр.;
2. Домашнее жаркое 200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200 гр.;
3. Порция компота из сухофруктов 200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200 гр.

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

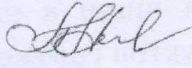
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.


Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии: С.Б.Лызова 

Члены комиссии:

Т.А.Ощепкова, 

Н.С.Кашина 

✓

16.02.2021 г (

**МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора – школа р.п. Старый Бисер
(1 ступень)**

Выход (г)	Наименование блюда	Эн.цен. (ккал), белки (г), жиры (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	Обед		
200	Домашнее жаркое	Белки – 24,76 г, жиры – 19,98 г, углеводы – 28,29г, эн.цен. – 392,02 ккал	34-57
100	Булочка	Белки – 8,26 г, жиры – 16,0 г, углеводы – 68,2г, эн.цен. – 345,0 ккал	15-75
200	Компот из сухофруктов	Белки – 0,56 г, жиры – 0 г, углеводы – 27,99 г, эн.цен. – 113,79 ккал	3-85
200	Сок	Белки – 0,0 г, жиры – 0 г, углеводы – 10 г, эн.цен. – 40 ккал	18-93
60	Хлеб	Белки – 8,9 г, жиры – 3,3 г, углеводы – 46,7 г, эн.цен. – 242,0 ккал	2-40
Итого за обед: бел. – 42,48г, жиры – 39,28г, ugl. – 181,18г, эн.цен. – 1132,81ккал			75-50
Итого за бел. – 42,48г, жиры – 39,28г, ugl. – 181,18г, эн.цен. – 1132,81ккал			75-50

Директор
МАОУ «СОШ»
р.п. Теплая Гора



Зав.хозяйством

[Signature]

Повар

[Signature]

16.02.2021 г (вт)

**МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора – школа р.п. Старый Бисер
(2 уровень)**

Выход (г)	Наименование блюда	Эн.цен. (ккал), белки (г), жиры (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	Обед		
250	Щи из свежей капусты	Белки – 3,23 г, жиры – 9,78 г, углеводы – 11,40г, эн.цен. – 142,94 ккал	7-80
200	Домашнее жаркое	Белки – 24,76 г, жиры – 19,98 г, углеводы – 28,29г, эн.цен. – 392,02 ккал	34-57
100	Булочка	Белки – 8,26 г, жиры – 16,0 г, углеводы – 68,2г, эн.цен. – 345,0 ккал	15-75
200	Компот из сухофруктов	Белки – 0,56 г, жиры – 0 г, углеводы – 27,99 г, эн.цен. – 113,79 ккал	3-85
200	Сок	Белки – 0,0 г, жиры – 0 г, углеводы – 10 г, эн.цен. – 40 ккал	18-93
90	Хлеб	Белки – 8,9 г, жиры – 3,3 г, углеводы – 46,7 г, эн.цен. – 242,0 ккал	3-76
Итого за обед: бел. – 45,71г, жиры – 49,06г, угл. – 192,58г, эн.цен. – 1275,75ккал			84-66
Итого за бел. – 45,71г, жиры – 49,06г, угл. – 192,58г, эн.цен. – 1275,75ккал			84-66

Директор
МАОУ «СОШ»
р.п. Теплая Гора



Зав.хозяйством

[Handwritten signature]

Повар

[Handwritten signature]



УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора

Н.А.Толкнова

А К Т № 4

От 26.02.2021г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии : Т.Н.Башиева – зав.хозяйством.

Члены комиссии: М.А.Чебыкина, Л.А.Ярославцева.

Провела проверку 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, спец.одежда, посуда, инвентарь);
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- процент 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 соблюдается ;

Бисер

- помещения для хранения продуктов соответствует / не соответствует 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 , инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды – имеются ;
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день – **75,50р. / 84,66 р.;**

- 1.суп из свежей рыбы 200гр.
- 2.тефтели 60гр.
- 3.капуста тушеная 130гр.
- 3.компот из сухофруктов 200гр.
4. хлеб 60гр.

- охват обучающихся питанием - **100%** ;
- документация поставщика на право поставок продовольствия – имеется ;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение), сертификаты качества – имеются ;
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение:
журнал бракеража готовой продукции – ведется в соответствии с требованиями;
журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд – 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, утвержденное руководителем учреждения – имеется .

Взвешивание контрольных порций:

- 1.суп из свежей рыбы 202гр.
- 2.тефтели 62гр.
- 3.капуста тушеная 128гр.
- 3.компот из сухофруктов 200гр.
4. хлеб 60гр.

Соответствие норме выхода готовой продукции

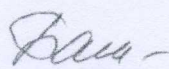
Органолептическое и визуальные свойства приготовленной продукции соответствует / не соответствует нормативам – соответствуют ;

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

Предложения:

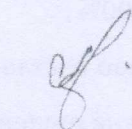
- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии

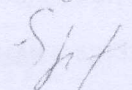


Т.Н.Башиева

Члены комиссии

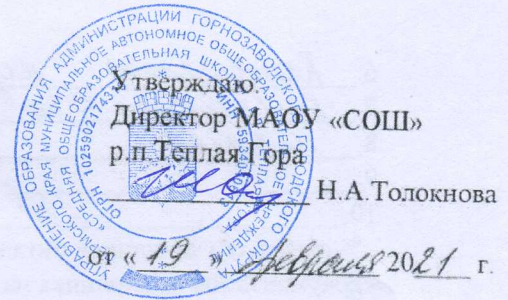


М.А.Чебыкина



Л.А.Ярославцева

✓



АКТ

Комиссия в составе:
Председатель комиссии: В.Е.Быкова – завхоз
Члены комиссии: С.В.Половникова С.В. – руководитель СП, Т.Т.Мочалова – 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 (75.50, 84.66 рублей)

1.	Чаша рисовая	8р 55к
2.	чай	1р 43к
3.	мед натуральный	4,50 / 4,50
4.	Борич со сметаной	14р 50к
5.	Дюже картофельное	9р 15к

ср Усова

6. Котлета куриная 18 р 90к
7. Кашаот с/ф 4р 68к
8. масло 9р 29к
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 рецептур и калькуляционные карты (имеются, не имеются)

Взвешивание контрольных порций:

1. каша рисовая 200/15
2. чай - 200
3. хлеб пшеничный 90/190
4. борщ со сметаной 250/110
5. Людэ картофельное 130
6. Котлета куриная 60/50
7. Кашаот с/ф 200
8. масло 16
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: Быкова /В.Е.Быкова/

Члены комиссии: _____ /С.В.Половникова/

Мочалова /Т.Т.Мочалова/

МАОУ СОШ р.п. Теплая Гора – школа п. Средняя Усьва (1 ступень)

Выход(г)	Наименование блюда	эн.цен.(ккал),белки(г),углеводы(г), витамины(мг), микроэлементы(мг)	Стоимость Питания (руб)
Завтрак, обед			
200/5	Каша рисовая	кКал-210,13 Бел-5,12 Жир-6,62 Угл-32,61	8,55
200	Чай	кКал-48,64 Бел-0,12 Угл-12,04	1,43
90 /90	Хлеб пшеничный	кКал-197 Бел-7,5 Угл-31	4,50/4,50
16	Масло сливочное	кКал-183,6 Бел-1,70 Жир-15,10 Угл-10,26	9,29
200	Компот с/ф	кКал-113,79 Бел-0,56 Угл-27,89	4,68
250	Борщ со сметаной	кКал-111,11 Бел-1,90 Угл-10,81 Жир-6,66	14,50
130	Пюре картофельное	кКал-121,64 Бел-3 Жир-4,64 Угл-16	9,15
60/50	Котлета куриная с соусом	кКал-176,75 Бел-10,68 Жир-11,72 Угл-5,74	18,90
Итого за Завтрак и Обед		кКал-1162,66 Бел-30,58 Угл-146,35 Жир-44,74	75,50

МАОУ СОШ р.п. Теплая Гора –школа п. СредняяУсьва (2 ступень)

Выход(г)	Наименование блюда	эн.цен.(ккал),белки(г),углеводы(г), витамины(мг), микроэлементы(мг)	Стоимость Питания (руб)
Завтрак, обед			
200/5	Каша рисовая	кКал-210,13 Бел-5,12 Жир-6,62 Угл-32,61	8,55
200	Чай	кКал-48,64 Бел-0,12 Угл-12,04	1,43
90 /90	Хлеб пшеничный	кКал-197 Бел-7,5 Угл-31	4,50/4,50
16	Масло сливочное	кКал-188,7 Бел-1,75 Жир-15,52 Угл-10,54	9,29
200	Компот с/ф	кКал-113,79 Бел-0,56 Угл-27,89	4,68
250	Борщ со сметаной	кКал-111,11 Бел-1,90 Угл-10,81 Жир-6,66	14,50
130	Пюре картофельное	кКал-121,64 Бел-3 Жир-4,64 Угл-16	9,15
60/50	Котлета куриная с соусом	кКал-176,75 Бел-10,68 Жир-11,72 Угл-5,74	18,90
Итого за Завтрак и Обед		кКал-1167,76 Бел-59,46 Угл-146,63 Жир-45,16	84,66

АКТ

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

«24» февраля 2024 г.

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

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.
 Член комиссии: Мордвинова Т.С.

в присутствии

заведующей хозяйством Лызовой С.Б.,
 руководителя структур. отдел. Ощепковой Т.А.

произвели проверку

обеда

(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Суп рыбный	вкусно	норма	соответств
Кура отварн.	вкусно	норма	соответств
Рис отварн.	вкусно	норма	соответств
Компот из св. яб.	вкусно	норма	соответств.

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Ю.С. Береснева
Т.С. Мордвинова

Подписи присутствующих:

С.Б. Лызова
Т.А. Ощепкова

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: Председатель комиссии: Божова В.Е.

Члены комиссии: Лисицина Е.В.
Николаева М.А.

В присутствии

ИО Руководителя СП: Мочалова Т.Т.

Произвели проверку _____

(завтрак, обед- указать нужное)

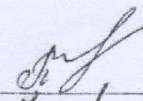
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Борщ со сметаной</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Тыре картофельное</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Каша кукурузная</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Компот с/ф</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Кисель</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>


Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

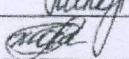
Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой Отлично


Подписи членов комиссии:

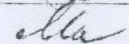
Лисицина Е.В. 

Николаева М.А. 

Божова В.Е. 

Подписи присутствующих:

Божова В.Е. 

Мочалова Т.Т. 

АКТ
 проверки школьного питания структурного подразделения
 МАОУ «СОШ» р.п.Теплая Гора – школа р.п.Бисер

«25» февраля 2024 г.

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

Президент комиссии Лопарев М. В.
 Члены комиссии Ермилов Е. Г.
Богачев Д. А.

В присутствии:

руководителя Е. П. М. В. Шинкева

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуская
	вкусовые	и подачи	
Свекавник	хорошо	норма	соответств.
котлета кур.	хорошо	норма	соответств.
Картоф. пюре	хорошо	норма	соответств.
Компот из св. сф	хорошо	норма	соответств.
хлеб			

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии:

Д. А. Богачев
Ермилов Е. Г.
Лопарев М. В.

Подписи присутствующих:

М. В. Шинкева

АКТ

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

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

Ичетовкина Наталья Витальевна

Чебыкина Елена Владимировна

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
Рассольник с перл. крупой	Вкусно	кормит	соответствует
Биточки рыбные	Вкусно	кормит	соответствует
Пюре картофельное	Вкусно	кормит	соответствует
Котлеты из сухарей	Вкусно	кормит	соответствует
Хлеб	Вкусно	кормит	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются)

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Ичетовкина

Н.В. Ичетовкина

Чебыкина

Е.В. Чебыкина

Подписи присутствующих:

Толокнова

Н.А. Толокнова

Каменских

А.Н. Каменских

Мокрушина

Н.Н. Мокрушина