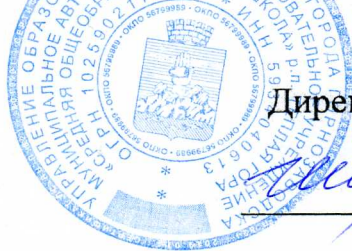


УТВЕРЖДАЮ:



Директор МАОУ «СОШ»

Р.п. Теплая Гора

Н.А.Толокнова

АКТ №4

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии : Л.А.Горбушина Л.А. – руководитель СП школа

р.п. Сараны

Члены комиссии: Т.Н.Семенова – завхоз

Т.В.Пашкова – педагог-организатор

29.01.2021 г. бракеражная комиссия провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.

- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.

-% охвата обучающихся питанием.

- документация поставщика на право поставок продовольствия.

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

- учетно - отчетная документация (наличие и ведение: журнал бракеража готовой продукции,

Журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов,

Журнал витаминизации готовых блюд

Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания,

Журнал учета выполнения натуральных норм питания,

Журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов **соответствует**

- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов **соблюдается**

- 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 **75,50/ 84, 66 р.**

1 ступень

1. Щи из свежей капусты с картофелем и тушеным консервированным мясом
200 г

2. Фрикадельки из куриного мяса
70/5

3. Рис отварной 100 г

4. Сок в ассортименте 200 г.

4. Хлеб пшеничный формовой 1 с 25 г

2 ступень

1. Щи из свежей капусты с картофелем и тушеным консервированным мясом
250 г

2. Фрикадельки из куриного мяса
70/5

3. Рис отварной 150 г

4. Сок в ассортименте 200 г.

4. Хлеб пшеничный формовой 1 с 25 г

Охват обучающихся питанием - 94,5%

- 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 ступень

1. Щи из свежей капусты с картофелем и тушеным консервированным мясом
200 г

2. Фрикадельки из куриного мяса
70/5

3. Рис отварной 100 г

4. Сок в ассортименте 200 г.

4. Хлеб пшеничный формовой 1 с 25 г

2 ступень

1. Щи из свежей капусты с картофелем и тушеным консервированным мясом
250 г

2. Фрикадельки из куриного мяса
70/5

3. Рис отварной 150 г

4. Сок в ассортименте 200 г.

4. Хлеб пшеничный формовой 1 с 25 г

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 : Л.А.Горбушина *Горбушина*

Члены комиссии: Т.Н.Семенова *Семенова*

Т.В.Пашкова *Пашкова*

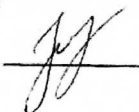
МАОУ СОШ Сараны 2 ступень

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<u>Обед</u>		
250	Щи из капусты свежей с картофелем и тушеным консервированным мясом	кКал-140, Бел-6, Жир-8, Угл-9
70/5	Фрикадельки из куриного мяса	кКал-211, Бел-12, Жир-13, Угл-11
150	Рис отварной	кКал-236, Бел-4, Жир-7, Угл-40
200	Сок в ассортименте	кКал-92, Бел-1, Угл-20
25	Хлеб пшеничный 1с формовой	кКал-59, Бел-2, Угл-12
Итого за Обед		кКал-738, Бел-25, Жир-28, Угл-92
Итого за		кКал-738, Бел-25, Жир-28, Угл-92

Директор
МАОУ СОШ
п. Теплая Гора



Зав. столовой



Врач
(диетсестра)





УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ»
р.п. Теплая Горь
Н.А. Толочков

Акт № 4

от 27.01.2021 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 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 – 75.50/84.66 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:

1. Суп рыбный 250 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 250 гр.;
2. Кура отварная 70/90 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 70/90 гр.;
3. Рис отварной 150 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 150 гр.;
3. Порция компота из свежих яблок 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.

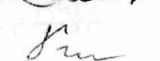
- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии: С.Б.Лызова

Члены комиссии:

Т.А.Ощепкова

Н.С.Кашина

27.01.2021 г (ср)

**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		
250	Суп рыбный	Белки – 6,62 г, жиры – 8,31 г, углеводы – 21,28г, эн.цен. – 184,48 ккал	12-70
70	Кура отварная	Белки – 18,22 г, жиры – 18,22 г, углеводы – 0,97 г, эн.цен. – 242,68 ккал	16-40
150	Рис	Белки – 2,58 г, жиры – 3,39 г, углеводы – 26,85 г, эн.цен. – 150,12 ккал	8-30
200	Компот из свежих яблок	Белки – 0,16 г, жиры – 0 г, углеводы – 14,99 г, эн.цен. – 60,64 ккал	5-45
200	Сок	Белки – 0,0 г, жиры – 0 г, углеводы – 10 г, эн.цен. – 40 ккал	20-00
40	Печенье	Белки – 2,3 г, жиры – 2,9г, углеводы – 22,3 г, эн.цен. – 125,10 ккал	3-85
60	Хлеб	Белки – 2,9 г, жиры – 0,6 г, углеводы – 26,9 г, эн.цен. – 126,0 ккал	2-40
Итого за обед: бел. – 32,78г, жиры – 33,42г, угл. – 123,29г, эн.цен. – 927,02ккал			75-50
Итого за бел. – 32,78г, жиры – 33,42г, угл. – 123,29г, эн.цен. – 927,02ккал			75-50

Директор
МАОУ «СОШ»
р.п. Теплая Гора _____

Зав.хозяйством

Повар

27.01.2021 г (ср)

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

Выход (г)	Наименование блюда	Эн.цен. (ккал), белки (г), жиры (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	Обед		
250	Суп рыбный	Белки – 6,62 г, жиры – 8,31 г, углеводы – 21,28г, эн.цен. – 184,48 ккал	12-70
90	Кура отварная	Белки – 18,22 г, жиры – 18,22 г, углеводы – 0,97 г, эн.цен. – 242,68 ккал	24-20
150	Рис	Белки – 2,58 г, жиры – 3,39 г, углеводы – 26,85 г, эн.цен. – 150,12 ккал	8-30
200	Компот из свежих яблок	Белки – 0,16 г, жиры – 0 г, углеводы – 14,99 г, эн.цен. – 60,64 ккал	5-45
200	Сок	Белки – 0,0 г, жиры – 0 г, углеводы – 10 г, эн.цен. – 40 ккал	20-00
40	Печенье	Белки – 2,3 г, жиры – 2,9г, углеводы – 22,3 г, эн.цен. – 125,10 ккал	3-85
90	Хлеб	Белки – 2,9 г, жиры – 0,6 г, углеводы – 26,9 г, эн.цен. – 126,0 ккал	3-76
Итого за обед: бел. – 32,78г, жиры – 33,42г, угл. – 123,29г, эн.цен. – 927,02ккал			84-66
Итого за бел. – 32,78г, жиры – 33,42г, угл. – 123,29г, эн.цен. – 927,02ккал			84-66

Директор
МАОУ «СОШ»
р.п. Теплая Гора _____

Зав.хозяйством

Повар

УТВЕРЖДАЮ:

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

А К Т № 4



От 25.01.2021 г.

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 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 г., № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, уставом Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» р.п. Теплая Гора (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) с учетом изменений по новому СанПину

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;**
- 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 обработка инвентаря, тары, столовой посуды – **имеются;**
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день – **75,50р. /84,66 р.;**
- 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:

Контрольное блюдо не выставляется.

Соответствие норме выхода готовой продукции

2.котлета из кури 61гр.
3.макаронны отв. с соусом 135гр.
5.хлеб 60гр.

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

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

Во время проверки на кухне находились 3 сотрудника кухни:

1. Павлюк М.М.,
2. Куц Т.Ф.,
3. Ощепкова С.В.

По требованию была представлена 1 санитарная книжка на Павлюк М.М.. Замечаний по прохождению комиссии нет.

Предложения:

- 1.Ежедневно выставлять контрольное блюдо.
- 2.Учетно-отчетную документацию привести в соответствие с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 г., № 32. Положение прилагается.
3. Ежемесячно, до 10 числа каждого месяца предоставлять ведомость контроля за рационом питания с изменениями нового СанПиНа (приложение 13).
- 4.Внести изменения в ежедневное меню (дополнительно указывайте наименование приема пищи и калорийность абз. 2 подп. 8.1.7. п 8.1).
5. На всех присутствующих работников санитарные книжки должны находиться на рабочем месте. Срок: постоянно.

Ответственный за выполнение предложений: И.В. Касихин

Срок исполнения предложений: до 10.02.2021 г.

Председатель комиссии

Баши

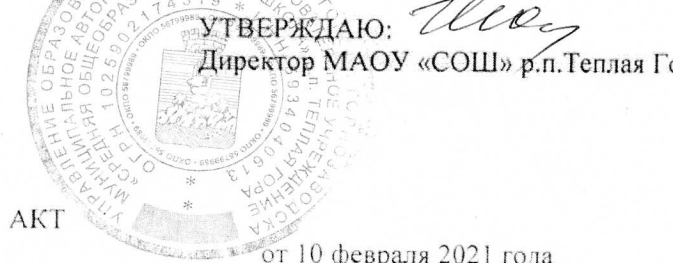
Т.Н.Башиева

Члены комиссии

8/11 *ef.*

М.А.Чебыкина

Л.А.Ярославцева



АКТ

от 10 февраля 2021 года

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: 75.50/84.66

1.Суп с клёцками- 15.19р/15.19р

2.Вермишель отварная -9.21 р./9.21р

3.Рыба жареная-21.90р./31.06 р.

4.Сырок глазированный-13р.

5. Компот из груш -5р70к.

6.Хлеб пшеничный формовой 1с.- 2.80р.

7.Яйцо отварное-7.70р.

-% охвата обучающимися питанием – **91,6**

-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.Суп с клёцками- 200/200
- 2.Вермишель отварная -150/10/150/10
- 3.Рыба жареная-150/200
- 4.Сырок глазированный-30
5. Компот из груш -200
- 6.Хлеб пшеничный формовой 1с.- 60
- 7.Яйцо отварное-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:  Я.Б.Иванникова
Члены комиссии:  Т.И.Грязных
 Н.Н.Маскаева



Утверждаю:
 Директор МАОУ «СОШ»
 р.п.Теплая Гора
Н.А.Толокнова
 от « 19 » *Мая* 20 21 г.

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 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 (75.50, 84.66 рублей)

1.	<i>Омлет</i>	<i>20р 45к</i>
2.	<i>чай</i>	<i>1р 43к</i>
3.	<i>хлеб пшеничный</i>	<i>4,50/4,50</i>
4.	<i>Суп с рисом</i>	<i>16р 35к</i>
5.	<i>Каша гречневая</i>	<i>7р 31к</i>

- 6. *Котлетки куриные 18р 90к*
- 7. *Котлетки с/ф 4р 68к*
- 8. _____
- 9. _____
- 10. _____

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

Взвешивание контрольных порций:

- 1. *Омлет 130*
 - 2. *Стейк - 200*
 - 3. *Хлеб пшеничный 90 / 90*
 - 4. *Суп с рыбой 250*
 - 5. *Котлетки куриные 130*
 - 6. *Котлетки куриные с/ф 50*
 - 7. *Котлетки с/ф 200*
 - 8. _____
 - 9. _____
 - 10. _____
- соответствие нормам безопасности готовой продукции.*

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции норматива (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: *[Подпись]* /В.Е.Быкова/
 Члены комиссии: *[Подпись]* /С.В.Половникова/
[Подпись] /Т.Т.Мочалова/

Выход(г)	Наименование блюда	эн.цен.(ккал),белки(г),углеводы(г), витамины(мг), микроэлементы(мг)	Стоимость Питания (руб)
Завтрак, обед			
130	Омлет	кКал-110,54 Бел-5,82 Жир-9,02 Угл-1,52	20,45
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
200	Компот с/ф	кКал-113,79 Бел-0,56 Угл-27,89	4,68
250	Суп с рыбой	кКал-116 Бел-13,21 Угл-6,70 Жир-4,11	16,35
130	Капуста тушеная	кКал-87,16 Бел-2,62 Жир-3,23 Угл-13,45	7,31
60/50	Котлета куриная с соусом	кКал-186,09 Бел-11,02 Жир-12,45 Угл-7,52	18,90
Итого за Завтрак и Обед		кКал-859,46 Бел-40,85 Угл-100,12 Жир-28,81	75,50

Выход(г)	Наименование блюда	эн.цен.(ккал),белки(г),углеводы(г), витамины(мг), микроэлементы(мг)	Стоимость Питания (руб)
Завтрак, обед			
130	Омлет	кКал-110,54 Бел-5,82 Жир-9,02 Угл-1,52	20,45
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
200	Компот с/ф	кКал-113,79 Бел-0,56 Угл-27,89	4,68
250	Суп с рыбой	кКал-116 Бел-13,21 Угл-6,70 Жир-4,11	16,35
130	Капуста тушеная	кКал-87,16 Бел-2,62 Жир-3,23 Угл-13,45	7,31
70/50	Котлета куриная с соусом	кКал-196,09 Бел-12,02 Жир-13,45 Угл-8,52	18,90
Итого за Завтрак и Обед		кКал-869,46 Бел-41,85 Угл-101,12 Жир-29,81	75,50

Проверки школьного питания структурного подразделения

МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора – школа р.п. Сараны

« 21 » 01 2021 г.

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

Председатель комиссии: Л.А. Ковалева Л.А.
 Члены комиссии: С.В. Гогошкина
С.С. Кабаркина

В присутствии: руководитель ОП Л.А. Гогошкиной

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>Салат витаминный с овощами растительного</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Макароны из кукурузной муки</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Шуримма макарон отварк.</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Каша из овсяной крупы и молока</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>К. фарш</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</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 отлично

Подписи членов комиссии: С.В. Гогошкина
С.С. Кабаркина
Л.А. Ковалева

Подписи присутствующих:
руководитель ОП: Гогошкина Л.А. Гогошкина

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

«26» января 20__

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

Председатель комиссии: Лопарева М.В.

Члены комиссии: Ермишова Е.Г.
Боале Д.А.

В присутствии:

руководителя СП В.В. Шмелевич

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т подачи	
сух с вермишелью	хорошо	теплой	соответств
котлеты рыбная	хорошо	каждная	соответств
картофельно-морф.	хорошо	теплое	соответств.
картофельное пюре	хорошо	теплое	соответств.
кашлом из сух. гр	хорошо	теплой	соответств.
хлеб	хорошо	мягко	соответ.

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) _____

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии:

Боале Д.А.

Ермишова Е.Г.

Лопарева М.В.

Подписи присутствующих:

Шмелевич В.В.

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

от 10 вевраля 2021 года

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

Председатель комиссии: Навашихина Т.В.

Члены комиссии: Бурцева В.Ф.

В присутствии руководителя СЛ Иванникова Л.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
1. Суп с клецками	вкусно	горячо	Соответствует
2. Рыба жар. с макаронами отварными	вкусно	горячо	Соответствует
3. Соус	вкусно	горячо	Соответствует
4. Колетом из курицы	вкусно	горячо	Соответствует
5. Сырок жар.	вкусно	горячо	Соответствует
6. Яйцо отвар.	вкусно	горячо	Соответствует
7. Хлеб	вкусно	горячо	Соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеем, не имеем) нет

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии: Т.В. Навашихина

Бурцева В.Ф.

Подписи присутствующих:

Л.Б. Иванников

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: Бажова В.Е.
Члены комиссии: Лисенко Е.В.
Николаева М.А.

В присутствии

Руководителя СП: Яковниковой С.В.
учителя: Мочаловой Т.Т.

Произвели проверку обеда

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Каша гречневая с/ф</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Суп с рисом</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша пшеничная</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша куриная</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб</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:

Лисенко Е.В. Бажова В.Е.
Николаева М.А. Мочалова Т.Т.

Подписи присутствующих:

Яковникова С.В. - Яковникова С.В.
Мочалова Т.Т. - Мочалова Т.Т.

АКТ

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

«26» января 202

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

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.

Члены комиссии: Мордвина Т.С.

в присутствии

заведующей хозяйством Лыцовой С.Б.,
руководителя структур. подразд. Оценковой Т.

произвели проверку

обеда

(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Суп картофельный с вермишелью	вкусно	норма	соответствует
Тефтели куриные	вкусно	норма	соответствует
Трешка, запеченная с горошком	вкусно	норма	соответствует
Компот из сухофруктов	вкусно	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

С.Б. Береснева Ю.С.

Мордвина Т.С.

Подписи присутствующих:

С.Б. Лыцова С.Б.

С.Б. Оценкова Т.

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
	Вкус	Внешний вид	
Борщи со сметаной	Вкусно	норма	соответствует
Кнели из кур с рисом	Вкусно	норма	соответствует
Макаронная отварная	Вкусно	норма	соответствует
Котлеты из рыбы	Вкусно	норма	соответствует
Хлеб	Вкусно	норма	соответствует


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


Подписи членов комиссии:

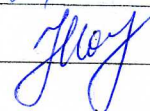
 Н.В. Ичетовкина

 Е.В. Чебыкина

Подписи присутствующих:

 Н.А. Толокнова

 А.Н. Каменских

 Н.Н. Мокрушина



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

Акт № 3

от 27.01.2021г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Н, Г. Орехова – зав. хозяйством

Члены комиссии: Н.В. Горбунова – медицинский работник

Н.Н. Мокрушина – руководитель организации осуществляющей питание

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.

- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.

- % охвата обучающихся питанием.

- документация поставщика на право поставок продовольствия.

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

- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: журнал бракеража готовой продукции,

журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов,

журнал витаминизации готовых блюд

журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания,

журнал учета выполнения натуральных норм питания,

журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования

примерное 10 –дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев

употребления некачественной пищи и продуктов соответствует

- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся

продуктов соблюдаются

- помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме да

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм

(оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и

морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии да ;

наличие спецодежды да ;

наличие дезинфицирующих средств -в достаточном количестве да;

инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- имеются .

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день 75.50/84.66р.

1. Рассольник ленинградский с крупой перловой с тушеным консервным мясом 28,50/31,16 р.

2. Биточки рыбные собственного производства минтай 23р.

3. Пюре картофельное 15/18 р.

4. Масло сливочное прокипяченное 1,00/2,50 р.

5. Компот из сухофруктов 6 р.

4. Хлеб пшеничный 1с формовой 2р.

- % охвата обучающихся питанием 68.0%

- 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 порция рассольник ленинградский масса 220/260гр.

2 порция биточки рыбные, пюре картофельное, масло сливочное прокипяченное масса 60/150/2гр./60/180/5гр. соответствие норме выхода готовой продукции 212/245 гр.;

3 порция компот из сухофруктов 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.

Предложения.

1.

2.

3.

Председатель комиссии: Н. Г. Орехова.

Члены комиссии:

Н.В. Горбунова

Н.Н. Мокрушина