



МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

АКТ

от 15 марта 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 макаронами- 10. 09 р./10.09 р.

2.Картофель жареный из отварного -7.10 р./7.10р

3.Рыба солёная-35.82р./44.98 р.

4.Булочка-18.00р.

5. Чай-3.09р.

6.Хлеб пшеничный формовой 1с.- 1.40р.

-% охвата обучающимися питанием – 95,8

-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- 200г/200г.
- 2.Картофель жареный из отварного -150г/150г
- 3.Рыба солёная-110г/150г
- 4.Булочка-100г/100г
5. Чай-200г/200г
- 6.Хлеб пшеничный формовой 1с.- 30г/30г

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
Л.Б.Иванникова

Члены комиссии:

Т.И.Грязных
Т.И.Грязных

Н.Н.Маскаева
Н.Н.Маскаева

✓

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

«11» ноября 2021г.

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

Председатель комиссии: М.В. Лопарева

Члены комиссии: Е.Г. Ефимова

И.А. Боаге

В присутствии:

руководителя СП В.В. Шинкерич

Произвели проверку

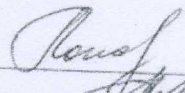
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
суп рассольник	вкусно	норма	соответств
рыба тушеная в сметане	вкусно	норма	соответств.
картоф. пюре	вкусно	норма	соответств
компот из сук.ф без сахара	вкусно	норма	соответств
хлеб	вкусно	норма	соответств

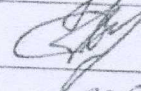
Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

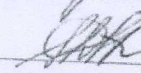
Претензии по качеству предоставленных блюд (имеем, не имеем) не имеем

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии:

 М.В. Лопарева

 Е.Г. Ефимова

 И.А. Боаге

Подписи присутствующих:



В.В. Шинкерич

АКТ

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

от 16 марта 2021 года

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

Председатель комиссии: Навашихина Т.А.

Члены комиссии: Бурцева Е.Ф.

В присутствии руководителя Ш. Шаниковой Т.Б.

Произвели проверку бюда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
1. Суп с макаронами	вкусно	норма	Соответствует
2. Картофель жареный из отварного	вкусно	норма	Соответствует
3. Фабрика сайная	вкусно	—	Соответствует
4. Чай	вкусно	норма	Соответствует
5. Кисель	вкусно	—	Соответствует
6. Булочка	вкусно	—	Соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии: Т.А. Навашихина

Е.Ф. Бурцева

Подписи присутствующих: Т.Б. Шаникова



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

Акт № 4

от 12.03.2021г.

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.Винегрет овощной 10,16р.

2. Суп крестьянский с крупой 23р.

3. Котлеты, биточки припущенные из куриного мяса 32,50р.

4. Каша гречневая рассыпчатая 12р.

5. Соус молочный 2р.

6. Кисель витаминизированный из концентрата промышленного производства 4р.

7. Яблоки 22р.

8. Хлеб пшеничный 1с формовой 2р.

- % охвата обучающихся питанием 69.0%

- 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- ступень (начальные классы)

1 порция суп крестьянский с крупой масса 220гр.

2 порция биточки куриные, каша гречневая, соус молочный масса 70/150/30гр.

соответствие норме выхода готовой продукции 200гр.;

3 порция кисель витаминизированный 200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200гр.

Взвешивание контрольных порций: 2- ступень

1 порция винегрет овощной 75гр.

2 порция биточки из куриного мяса, каша гречневая рассыпчатая, соус молочный масса 70/150/30гр.

3 порция кисель витаминизированный 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.

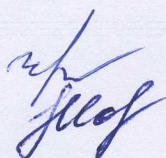
2.

Председатель комиссии: Н. Г. Орехова.

Члены комиссии:

Н.В. Горбунова

Н.Н. Мокрушина





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.	Омлет	130р	20р 45к
2.	чай	1р	43к
3.	хлеб	4р50к	2р08к
4.	суп рыбный	10р	35к
5.	чаша овсяная	8р	41к

6. Сосиска отварная 17р 60к
7. Компот 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, не ведется)

примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (имеется, не имеется)

сборники рецептов и калькуляционные карты (имеются, не имеются)

Взвешивание контрольных порций:

1. Омлет 130 гр
2. чай 100 гр
3. хлеб 90 гр / 42 гр
4. Суп рыбный 250 гр
5. Фрика отварная 130 гр
6. Сосиски отварные 70 / 50 гр
7. Компот с/ф 100 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: [подпись] /В.Е.Быкова/

Члены комиссии: [подпись] /С.В.Половникова/

[подпись] /Т.Т.Мочалова/

- 6. Сосиски отварные 17р 60к
- 7. Кашкот 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, не ведется)
 примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (имеется, не имеется)
 сборники рецептур и калькуляционные карты (имеются, не имеются)

Взвешивание контрольных порций:

- 1. шницет 130 гр
- 2. суп 200 гр
- 3. кисель 90 гр / 42 гр
- 4. Суп рыбный 250 гр
- 5. шницет отварной 130 гр
- 6. Сосиски отварные 70 / 50 гр
- 7. Кашкот с/ф 200 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: В.Е.Быкова /В.Е.Быкова/
 Члены комиссии: С.В.Половникова /С.В.Половникова/
Т.Т.Мочалова /Т.Т.Мочалова/

АКТ

от 18.03.2022

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:

Николаева М.А.

Лисенко Е.В.

председатель комиссии: Бокова В.Е.

В присутствии

Руководитель СП: Ловицкая С.В.

учитель Мочалова Т.Т.

Произвели проверку

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Суп с рыбой	вкусно	норма	соответств.
Зрелая отварная	вкусно	норма	соответств.
Салатка отварная	вкусно	норма	соответств.
Компот с/ф	вкусно	норма	соответств.
Хлеб	вкусно	норма	соответств.

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.

Николаева М.А.

Бокова В.Е.

Подписи присутствующих:

Ловицкая С.В.

Мочалова Т.Т.

6. Сосиски отварные 17р 60к
7. Кашинет 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, не ведется)
- примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (имеется, не имеется)
- сборники рецептов и калькуляционные карты (имеются, не имеются)

Взвешивание контрольных порций:

1. шницел 130 гр
2. саш 200 гр
3. хлеб 90 гр / 42 гр
4. Суп рыбный 250 гр
5. греча отварная 130 гр
6. Сосиски отварные 70 / 50 гр
7. Кашинет с/ф 200 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: В.Е.Быкова /В.Е.Быкова/
 Члены комиссии: С.В.Половникова /С.В.Половникова/
Т.Т.Мочалова /Т.Т.Мочалова/

18.03.2021

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

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 /42	Хлеб пшеничный	кКал-197 Бел-7,5 Угл-31	4,50/2.08
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	Греча отварная	кКал-175 Бел-5,82 Жир-3,62 Угл-30,00	8.41
70/50	Сосиска отварная	кКал-242 Бел-10,6 Жир-22,1 Угл-3,3	17.60
Итого за Завтрак и Обед		кКал-1002,97 Бел-43,63 Угл-112,45 Жир-38,85	75,50

18.03.2022

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			
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	Греча отварная	кКал-175,87 Бел-5,82 Жир-3,62 Угл-30,00	8.41
90/50	Сосиска отварная	кКал-243. Бел-11.60 Жир-23.1 Угл-4.3	24.34
Итого за Завтрак и Обед		кКал-1004.84 Бел-44.63 Угл-113.45 Жир-39.85	84.66

УТВЕРЖДАЮ:



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

АКТ

18.03.2021 г.

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии : Пашкова Т.В. – и.о.руководителя СП школа р.п. Сараны

Члены комиссии: Т.Н.Семенова – завхоз

О.Н.Абышева – учитель начальных классов

18.03.2021 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** норме;
 - 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. Салат витаминный с маслом растительным 60 г
2. Кнели из кур с рисом 70 г
3. Изделия макаронные отварные 140 г
4. Масло сливочное прокипяченное 2 г
5. Хлеб пшеничный 1 с формовой 30 г
6. Компот из свежих плодов и ягод 200 г
7. Мягкие вафли 40 г

2 ступень

1. Салат витаминный с маслом растительным 70 г
2. Кнели из кур с рисом 70 г
3. Изделия макаронные отварные 180 г
4. Масло сливочное прокипяченное 2 г
5. Хлеб пшеничный 1 с формовой 30 г
6. Компот из свежих плодов и ягод 200 г
7. Конфеты шоколадные 50 г

Охват обучающихся питанием - 64,3%

- 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 степень

8. Салат витаминный с маслом растительным 60 г
9. Кнели из кур с рисом 70 г
10. Изделия макаронные отварные 140 г
11. Масло сливочное прокипяченное 2 г
12. Хлеб пшеничный 1 с формовой 30 г
13. Компот из свежих плодов и ягод 200 г
14. Мягкие вафли 40 г

2 степень

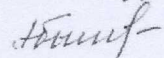
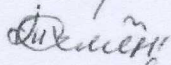
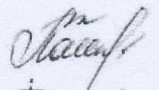
8. Салат витаминный с маслом растительным 70 г
9. Кнели из кур с рисом 70 г
10. Изделия макаронные отварные 180 г
11. Масло сливочное прокипяченное 2 г
12. Хлеб пшеничный 1 с формовой 30 г
13. Компот из свежих плодов и ягод 200 г
14. Конфеты шоколадные 50 г

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.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Т.В.Пашкова

Т.Н.Семенова

О.Н.Абышева

18.03.2021

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
	Вкусно	Корич	
Суп с вермишелью	вкусно	корич	соответст.
Кремлетт и курица	вкусно	корич	соответст.
Макароны и фарш	вкусно	корич	соответст.
Чай с сахаром	вкусно	корич	соответст.
Хлеб и масло	вкусно	корич	соответст.

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

А К Т № 6

От 31.03.2021г.

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 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 :
 - 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 -рассольник 200гр.
 - 2.сосиска отварная 60гр.
 - 3.макароны отварные 100гр.
 - 4.соус томатный 30гр.
 - 5.кукуруза консервированная 20гр.
 - 6.кофейный напиток 200 гр.
 7. 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 -рассольник 205гр.
2. сосиска отварная 66гр.
3. макароны отварные 112гр.
4. соус томатный 30гр.
5. кукуруза консервированная 20гр.
6. кофейный напиток 200 гр.
7. 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

Т.Н.Башиева

Члены комиссии

М.А. Чебыкина
Л.А. Ярославцева

М.А.Чебыкина

Л.А.Ярославцева