



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

Акт № 1

от 18.01.2022г.

Комиссия в составе:

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

Члены комиссии: Т. П. Луконина – секретарь машинистка

Н.Н. Макрушина – 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 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 78,52/88,05р.

1. Биточки рыбные собственного производства (минтай) 29,30р.

2. Пюре картофельное 20,55/24,66 р.

3. Масло сливочное обогатненное 5 р.

4. Соус молочный 2,50 р.

5. Компот из плодов свежих (яблоки) 15р.

6. Хлеб пшеничный 1с 2,80 р.

7. Огурцы консервированные 8,37/11,29 р.

- % охвата обучающихся питанием 99%

- 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 Биточки рыбные, соус молочный, пюре картофельное, огурцы консервированные масса 70/50/150/20гр. соответствие норме выхода готовой продукции 270гр.;

2. Биточки рыбные, масло сливочное, пюре картофельное, огурцы консервированные масса 70/10/180/25гр. соответствие норме выхода готовой продукции 285гр.

2 порция чай 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.

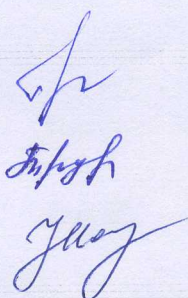
3.

Председатель комиссии: Н. Г. Орехова.

Члены комиссии:

Т. П. Луконина.

Н.Н.Макрушина





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

Акт № 5

от 18.01.2022 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 – 78.52/88.05 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 рецептов, технологические и калькуляционные карты – имеются.

Взвешивание контрольных порций:

1. Рассольник 250 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 250 гр.;
2. Котлета рыбная 70 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 70 гр.;
3. Пюре картофельное 150 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 150
гр.;
4. Порция компота из кураги 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



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

А К Т № _____

От 14.01.2022г.

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, спецодежда, 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 и инвентаря, тары, столовой посуды – **имеются;**
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день – 78,52 р. / 88,05 р.;
- охват обучающихся питанием - 96%;
- 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 – **не ведется;**

журнал витаминизации готовых блюд - не ведется;
журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - ведется;
журнал учета выполнения натуральных норм питания – не ведется;
журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - ведется;
примерное 10-дневное меню, утвержденное руководителем учреждения – имеется.

Взвешивание контрольных порций:

1. суп крестьянский - 235гр.
2. котлета мясная - 90 гр.
3. картофельное пюре - 150гр.
4. чай с сахаром - 200 гр.
7. хлеб 60 гр.

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

Подбор суточные пробы, условия ее хранения соответствует / не соответствует требованиям) хранится в холодильнике, не оставляется, нет холодильника для хранения суточных проб.

Спец. одеждой сотрудники кухни обеспечены в недостаточном количестве: нет головных уборов, курточек, недостаточно фартуков.

Предложения:

1. Вести соответствующую учётно - отчетную документацию.
2. Приобрести холодильник для хранения суточных проб.
3. Составить список и приобрести в достаточном количестве спец. одежду

Ответственные:

1. Кладовщик.
2. Руководитель СП Т.А. Ощепкова.
3. Заведующий хозяйством Т.Н. Башиева.

Срок исполнения: месяц.

Председатель комиссии:

Башиева Т.Н. Башиева

Члены комиссии:

Чебыкина М.А. Чебыкина

Ярославцева Л.А. Ярославцева

Руководитель СП:

_____ Т.А. Ощепкова

С актом ознакомлены:

_____ Кладовщик



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

Н.А.Толокнова

от «*21*» *сентября* 20 *21* г.

АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Т.В.Головина – 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 (78,52/88,05 рублей)

1. *Мясо свиное* 3-60
2. *Сыр, голландский* 15-06
3. *Картофельное пюре* 11-88
4. *Хлеб из муки пшеницы* 28-01
5. *Каша овсяная* 5-43

5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

- % охвата обучающихся питанием - 100%
- 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. Кефир 60
2. Суп, картофельный 230/10
3. Жареный свиной котлет 130
4. Каша кукурузная 60/10
5. Каша гречневая 200
6. _____
7. _____
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: Головина /Т.В.Головина/

Члены комиссии: Половникова /С.В.Половникова/

Мочалова /Т.Т.Мочалова/

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

Толокнова Н.А.



АКТ

от 24 января 2022 года

комиссия в составе:

Председатель комиссии: Пашкова Т.В. - руководитель СП школа р.п. Сараны

Члены комиссии:

Т.Н.Семенова – заведующий хозяйством

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 рецептур, 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: 78,52/88,05

1. Борщ из свежей капусты – 12,43/12,43
2. Пюре картофельное – 7,83/7,83
3. Рыба в омлете – 21,52/31,05 р.
4. Салат из свежей капусты – 8,61/8,61 р.
5. Компот из сухофруктов – 4,53/4,53 р.
6. Йогурт – 20,95/20,95 р.
7. Хлеб пшеничный – 2,65/2,65 р.

- % охвата обучающихся питанием – 68,9

- документация поставщика на право поставок продуктов – имеется

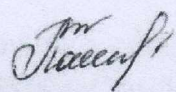
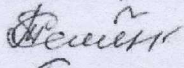
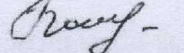
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) – имеется
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов) – ведется
- журнал витаминизации готовых блюд – ведется
- журнал 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:

1. Борщ из свежей капусты – 200/200
2. Пюре картофельное – 100/100
3. Рыба в омлете – 95/95
4. Салат из свежей капусты – 100/100
5. Компот из сухофруктов – 200/200
6. Йогурт – 75/75
7. Хлеб пшеничный – 50/50

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.В.Пашкова
Члены комиссии:		Т.Н.Семенова
		О.М.Конева