



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

Акт № 2

от 18.02.2022г.

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. Винегрет овощной 10,20р.

2. Тефтели мясные с рисом «Ежики» 50,90р.

3. Каша гречневая рассыпчатая 16,52/19,15 р.

4. Масло сливочное обогатненное 5 р.

5. Соус молочный 3,00 р.

6. Чай с сахаром 2,00р.

7. Кисель витаминизированный из концентрата промышленного производства 5,30р.

8. Хлеб пшеничный 1с формовой 2,80 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. Винегрет овощной 50гр. Соответствие норме выхода готовой продукции 50гр.;

2. Тефтели мясные, соус молочный, каша гречневая, масса 70/50/155гр. соответствие норме выхода готовой продукции 275гр.;

3. Тефтели мясные, соус молочный, каша гречневая, масса 70/50/180гр. соответствие норме выхода готовой продукции 300гр.

4. Чай 200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200гр.

5. Кисель витаминизированный 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.

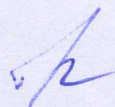
3.

Председатель комиссии: Н. Г. Орехова.

Члены комиссии:

Т. П. Луконина.

Н.Н.Макрушина



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
Котлета из кур. мяса	вкусно	норма	соответствует
Рис отварной	вкусно	норма	соответствует
Соус томатный	вкусно	норма	соответствует
Квицза консерв.	вкусно	норма	соответствует
Чай с сахаром	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

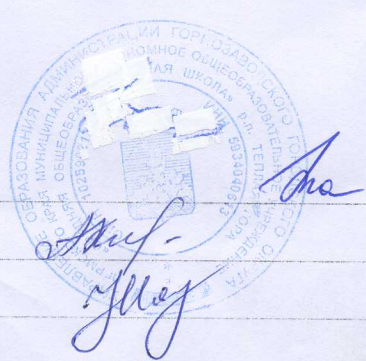
Подписи членов комиссии:

Ичетовкина
Чебыкина

Н.В.Ичетовкина

Е.В.Чебыкина

Подписи присутствующих:



Н.А.Толокнова

А.Н.Каменских

Н.Н.Мокрушина



А К Т № _____

От 28.02.2022г.

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 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 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 – **ведется**, 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 – **ведется;**

журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - **ведется;**

примерное 10-дневное меню, утвержденное руководителем учреждения – **имеется.**

Взвешивание контрольных порций:

1 степень:

1. суп крестьянский - 200гр.
2. тефтели из говядины - 70 гр.
3. макароны отварные – 80 гр.
4. соус томатный – 20 гр.
5. чай с сахаром - 150 гр.
6. хлеб 60 гр.

2 степень

1. суп крестьянский - 250гр.
2. котлета мясная - 70 гр.
3. макароны отварные – 130 гр.
4. соус томатный – 20 гр.
5. чай с сахаром - 180 гр.
7. хлеб 60 гр.

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

Подбор суточной пробы, условия ее хранения соответствие / не соответствие требованиям) хранится в холодильнике, **ведется работа по устранению замечаний.**

Меню на неделю не вывешивается, меню на день не обсчитывается.

Меню составляется без учета перспективного меню на 10 дней.

Предложения:

1. Привести в соответствие учётно - отчетную документацию.

Ответственные:

1. Кладовщик: Филль Е.Н., Марахина Е.С.
2. Руководитель СП Т.А. Ощепкова.
3. Заведующий хозяйством Т.Н. Башиева.

Срок исполнения: 18 марта 2022 года

Председатель комиссии:

_____ Т.Н. Башиева

Члены комиссии:

_____ М.А. Чебыкина

_____ Л.А. Ярославцева

Руководитель СП:

_____ Т.А. Ощепкова

С актом ознакомлены:

_____ Е.С. Марахина

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

«28» февраля 2024 г.

Мы, нижеподписавшиеся, бракеражная комиссия по питанию в школе:

Председатель комиссии М.В. Лопарева

Члены комиссии: Е.Г. Ворилкова

Е.С. Марохина

В присутствии:

руководитель СП Т.А. Оценкова

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т подачи	
Суп мясной	вкусно	норма	соотв.
Рис отварной	вкусно	норма	соотв.
Жареная из говяд.	вкусно	норма	соотв.
Соус томатный	вкусно	норма	соотв.
Компот из фруктов	вкусно	норма	соотв.
Хлеб	вкусно	норма	соотв.

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой нет необходимости

Подписи членов комиссии:

Лопарева

М.В. Лопарева

Ворилкова

Е.Г. Ворилкова

Марохина

Е.С. Марохина

Подписи присутствующих:

Оценкова

Т.А. Оценкова

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

АКТ

от 17 февраля 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. Рассольник по-ленинградски – 12,43/12,43
2. Рис отварной – 7,83/7,83
3. Тефтели мясные – 21,52/31,05 р.
4. Салат из свежей капусты – 8,61/8,61 р.
5. Чай с сахаром – 4,53/4,53 р.
6. Чоко-пай – 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. Рассольник по-ленинградски – 200/200
2. Рис отварной – 100/100
3. Тефтели мясные – 90/120
4. Салат из свежей капусты – 100/100
5. Чай с сахаром – 200/200
6. Чоко-пай – 35/35
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

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

от 17 февраля 2022 года

Комиссия родительского комитета в составе:

- члены комиссии: Кабаргина Р.Р., Горбушина С.В.

В присутствии руководителя СП школа р.п Сараны Пашковой Т.В. составили настоящий акт в том, что 17 февраля 2022 года в 10.05 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.05 – 10.25

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 17.02.22 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Рассольник по-ленинградски-200 гр

Рис отварной – 100 гр

Тефтели мясные – 90/120 гр

Салат из свежей капусты – 100 гр

чай с сахаром - 200 гр

Хлеб ржаной – 30/50 гр

Чоко-пай 35 гр

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Рассольник	200	200
Рис отварной	100	100
Тефтели мясные	90/120	95/115
Салат из свежей капусты	100	100
Чай с сахаром	200	200
Чоко-пай	35	35

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

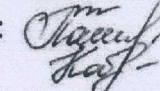
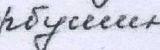
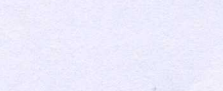
3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

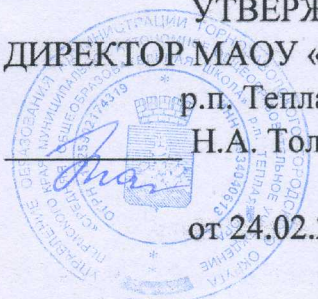
5) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

С актом комиссии ознакомлена:

– повар: Агапова В.В.

Комиссия:  Пашкова Т.В.
 Кабаргина Р.Р.
 Горбушина С.В.

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ»
р.п. Теплая Гора
Н.А. Толочкова
от 24.02.2022 г



Акт № 6

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 рецептур, технологические и калькуляционные карты – **имеются**.

Взвешивание контрольных порций:

- 1.Свекольник 250 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 250 гр.;
- 2.Кура отварная 70 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 70 гр.;
- 3.Греча 150 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 150 гр.;
- 4.Чай 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

АКТ

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

«22» февраля 2022г.

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

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.,
 член комиссии: Навалкина А.А.,

в присутствии

заведующей хозяйством Лызовой С.Б.,
 руководителя структурного подразделения Оценковой Т.А.

произвели проверку обеда
 (завтрак, обед – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	температура подачи	
изы из сметанной кашки	вкусно	норма	соответств.
Домашнее жаркое	вкусно	норма	соответств.
Каша из кураги	вкусно	норма	соответств.
Булочка	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:

Сберг Береснева Ю.С.
 Главу Навалкина А.А.

Подписи присутствующих:

Сберг Т.А. Оценкова
 Дир Лызова С.Б.

Утверждаю:
 Директор МАОУ «СОШ»
 р.п. Теплая Гора
 Н.А.Толокнова
 от « 18 » февраля 2022 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 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 (78,52/88,05 рублей)

1.	Всё меню швед	3-60
2.	Суп толокновой	25-25
3.	Картофельное пюре	15-02
4.	Кнели куриные	30-01
5.	Компот фр	6-35

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 рецептов и калькуляционные карты (имеются, не имеются)

Взвешивание контрольных порций:

1. Каша гр 60
2. Суп гороховый 250/10
3. Пюре картофельное пюре 130
4. Каша кукуруза 60/10
5. Каша рис 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: Голова /Т.В.Головина/

Члены комиссии: Мочалова /С.В.Половникова/
Мочалова /Т.Т.Мочалова/

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: Галовина Татьяна Викторовна
Гинюшева Мария Александровна
Бундеева Юлия Михайловна

В присутствии

Моголовой Татьяны Григорьевны

Произвели проверку

обеда

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Суп картофельный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Винегрет куриный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Картофельное пюре</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Компот фруктовый</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

Подписи членов комиссии:

Гинюшева М.А. Гинюшев
Бундеева Ю.М. Бундеев
Галовина Т.В. Галовин

Подписи присутствующих:

Моголова Т.В. Моголова

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



АКТ

от 25 февраля 2022 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 - *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.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:  Л.Б.Иванникова

Члены комиссии:  Т.И.Грязных
 Н.Н.Маскаева

АКТ

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

от 28.02.2022 года

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

Председатель комиссии: Навалыхина Т.В.

Иванько Н.В.

Члены комиссии:

В присутствии руководителя СП Ивашкиной Л.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
1. Суп с крупой	<u>вкусно</u>	<u>нормо</u>	<u>соответствует</u>
2. Капуста тушёная	<u>вкусно</u>	<u>нормо</u>	<u>соответствует</u>
3. Каша пшеничная с сахаром	<u>вкусно</u>	<u>нормо</u>	<u>соответствует</u>
4. Хлеб	<u>вкусно</u>	<u>нормо</u>	<u>соответствует</u>
5. Молоко	<u>вкусно</u>	<u>нормо</u>	<u>соответствует</u>

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:

Иванько

Навалыхина Т.В.
Иванько Н.В.

Подписи присутствующих:

Иванько

Ивашкина Л.Б.