

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



Акт № 3

от 18.03.2022г.

Комиссия в составе:

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

Члены комиссии: Т. П. Луконина – секретарь машинистка

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 ;
инструтаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- имеются .

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день 78,52/88,05р.

1. Котлеты припущенные мясные 55,70р.

2. Рис отварной 11,72/16,65р.

3. Соус томатный собственного производства 3,00 р.

4. Кукуруза консервированная отварная для поджаривания 4,60р.

5. Кисель 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 рецептов, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:

1. Котлета мясная, соус томатный, рис отварной, масса 70/50/150гр. соответствие норме выхода готовой продукции 270гр.;

2. Котлета мясная, соус томатный, рис отварной, кукуруза консервированная отварная масса 70/50/180/10гр. соответствие норме выхода готовой продукции 310гр.

5. Кисель 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.Мокрушина

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 отпуски
	Вкусно	Норма	
Комплект мясные	вкусно	норма	соответствует
Рис отварной	вкусно	норма	соответствует
Соус томатный	вкусно	норма	соответствует
Кисель	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

март 20 2012 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. Кисл витаминизации 3-60
2. Суп овощной 38-35
3. Пюре картошечное 29-35
4. Каша овсяная 7-50
5. Каша греч 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. Курица 60
2. Суп из овощей 250/10
3. Пюре картофельное 130
4. Каша манная 100
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) хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения:

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии: Головина /Г.В.Головина/

Члены комиссии: Половникова /С.В.Половникова/

Мочалова /Г.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: Каловина Татьяна Владимировна
Николаева Мария Андреевна
Бундеева Юлия Михайловна

В присутствии Тюльшиковой Светланы Владимировны

Произвели проверку обеда
(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Суп из овощей</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Картофельная запеканка</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Резаные отварные</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>хлеб</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Компот чер</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:

Николаева МА Тюльшикова СВ
Бундеева ЮЛ Каловина ТВ

Подписи присутствующих:

Тюльшикова СВ Тюльшикова СВ

- 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты) - *имеется*

Взвешивание контрольных порций:

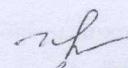
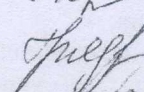

- 1.Суп с крупой- 200г/200г.
- 2.Омлет -100/150
- 3.Кондитерское изделие -200г/200г.
4. Компот из свежих яблок -200г/200г.
- 6.Хлеб пшеничный формовой 1с.- 30г/30г .

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:
Члены комиссии:

 Л.Б.Иванникова
 Т.И.Грязных
 Н.Н.Маскаева

АКТ

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

от 21.03.2022 года

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

Председатель комиссии: Навашихина Т.В.

Члены комиссии:

Иванько Н.В.

В присутствии руководителя СЛ Медведка Иваньковой Л.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
1. Суп овощной	вкусно	горячо	соответствует
2. Макароны отварные	вкусно	горячо	соответствует
3. Котлета рыбная	вкусно	горячо	соответствует
4. Соус	вкусно	горячо	соответствует
5. Какао			
6. Хлеб	вкусно	горячо	соответствует

4. Батончик шоколадный вкусно; горячо соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) _____

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

Общая оценка организации питания в столовой _____

Подписи членов комиссии:

Иванько

Навашихина Т.В.
Иванько Н.В.

Подписи присутствующих:

Иванько

Л.Б. Иваньковой



УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора
Н.А. Толокнова

от 22.03.2022 г

Акт № 7

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 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
- 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 на школьников

1 ступень

- 1.Кнели куриные с томат.соусом – 70/30 гр
- 2.Вермишель – 150 гр
- 3.Компот из кураги – 200 гр
- 4.Хлеб – 60 гр
- 5.Булочка – 100 гр
- 6.Апельсин – 125 гр

2 ступень

- 1.Суп гороховый - 250 гр
- 2.Кнели куриные с томат.соусом – 70/30 гр
- 3.Вермишель – 150 гр
- 4.Компот из кураги – 200 гр
- 5.Хлеб – 90 гр
- 6.Булочка – 100 гр
- 7.Апельсин – 125 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

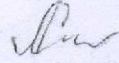
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам: **соответствуют**.

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

Предложения.

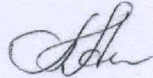
- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:



С.Б.Лызова

Члены комиссии:



Т.А.Ощепкова



Н.С.Кашина

А К Т № _____

От 21.03.2022г.

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 обработка 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 на школьников

1 ступень:

- 1.Свекольник - 200 гр.
- 2.котлета рыбная – 90 гр.
- 3.пюре картофельное – 160 гр.
- 4.соус томатный – 30 гр.
- 5.чай с сахаром - 200 гр.
6. хлеб 60 гр.
7. фрукты свежие – 120 гр.

2 ступень

- 1.Свекольник - 250 гр.
- 2.котлета рыбная – 90 гр.
- 3.пюре картофельное – 180 гр.
- 4.соус томатный – 30 гр.
- 5.чай с сахаром - 200 гр.
6. хлеб 60 гр.
7. фрукты свежие – 120 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.

Предложения:

- 1.Привести в соответствие меню на день.

Ответственные:

- 1.Кладовщик: Филль Е.Н., Марахина Е.С.
- 2.Руководитель СП Т.А. Ощепкова.

Срок исполнения: 21 марта 2022 года

Председатель комиссии:

Баши Т.Н. Башиева

Члены комиссии:

Ч М.А.Чебыкина

Я Л.А.Ярославцева

Руководитель СП:

Ощ Т.А. Ощепкова

С актом ознакомлены:

Мара Е.С. Марахина

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

« 26 » марта

Мы, нижеподписавшиеся, бракеражная комиссия по питанию в школе:

в школьной столовой со стола, ст. шко
Председатель орг.комитета: Поповцев А.В.
Члены комиссии: Бершова Е.З., Бонин

В присутствии:

руководитель СП. Г.А. Оценковой

Произвели проверку обеда со стола в школьной
столовой столовые макароны

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормативам отпуская
	вкусовые	т подачи	
Овощной суп	норма	норма	250,0
Гречка картофель	норма	норма	180,0
Котлеты рыбные	норма	норма	90,0
Соус томатный	норма	норма	30,0
Компот из сухофруктов	норма	норма	200,0
Хлеб		норма	60

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) нет

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

Общая оценка организации питания в столовой до 23.03.2022г. хороша

Подписи членов комиссии:

Поповцев А.В.
Бершова Е.З.
Бонин Д.А.

Подписи присутствующих:

Г.А. Оценкова