



УТВЕРЖДАЮ:  
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ»  
р.п. Теплая Гора  
Н.В. Шаньгина

Акт № 5

от 19.04.2021г.

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

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 75.50/84.66р.

1. Суп с изделиями макаронными на бульоне из птицы 27.44р.
2. Каша гречневая вязкая на молоке 15.12/18.68р.
3. Масло сливочное крестьянское в/с 5р.
4. Сыр полутвердый порционный 17.80/21.40р.
5. Кофейный напиток 8.14р.
7. Хлеб пшеничный 1с формовой 2/4р.
8. Хлеб пшеничный 1с формовой 2р.

- % охвата обучающихся питанием **71.0%**

- 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 рецептов, технологические и калькуляционные карты - **имеются**

**Взвешивание контрольных порций: 1- ступень (начальные классы)**

- 1 порция суп с изделиями макаронными на бульоне из птицы масса 250гр.
  - 2 порция каша гречневая вязкая на молоке, масса 200гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200гр.;
  - 3 порция кофейный напиток на сгущенном молоке 200гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200гр.
- Бутерброд хлеб, масло, сыр 30/10/25гр. Соответствие норме выхода 65гр.


**Взвешивание контрольных порций: 2- ступень**

- 1 порция суп с изделиями макаронными на бульоне из птицы масса 250гр.
  - 2 порция каша гречневая вязкая на молоке, масса 250гр. соответствие норме выхода готовой продукции 250гр.;
  - 3 порция кофейный напиток на сгущенном молоке 200гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200гр.
- Бутерброд хлеб, масло, сыр 30/10/30гр. Соответствие норме выхода 70гр.
- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам: **соответствуют**;

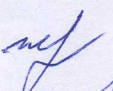
Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ несоответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

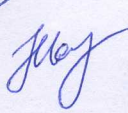
Предложения.

- 1.
- 2.

Председатель комиссии: Н. Г. Орехова. 

Члены комиссии:

Н.В. Горбунова 

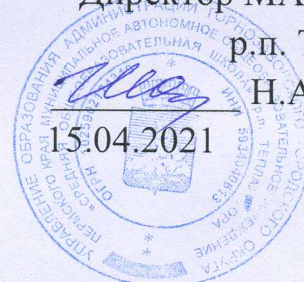
Н.Н. Мокрушина 

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора

Н.А.Толокнова



## АКТ

Бракеражная комиссия в составе:

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

Члены комиссии: Т.Н.Семенова – завхоз

О.Н.Абышева – учитель начальных классов

15.04.2021 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 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 **соответствуют** норме;
  - соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование 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 из помидоров и свежих огурцов с маслом растительным 55 г
2. Кнели из кур с рисом 70 г
3. Изделия макаронные отварные 150 г
4. Соус томатный 30 г
5. Хлеб пшеничный 1 с формовой 30 г
6. Напиток чай с сахаром 200 г

#### 2 ступень

1. Салат из помидоров и свежих огурцов с маслом растительным 50 г
2. Кнели из кур с рисом 70 г
3. Изделия макаронные отварные 140 г
4. Соус томатный 30 г
5. Хлеб пшеничный 1 с формовой 30 г
6. Напиток чай с сахаром 200 г

Охват обучающихся питанием - 64,3%

- документация поставщика на право поставок продовольствия **имеется**
- Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификационное 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**

**МАОУ СОШ п. Сараны 1 ступень**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<u>Обед</u>		
55	Салат из помидоров и свежих огурцов с маслом растительным	кКал-36, Бел-1, Жир-3, Угл-2
70	Кнели из кур с рисом	кКал-200, Бел-13, Жир-14, Угл-6
150	Изделия макаронные отварные	кКал-225, Бел-6, Жир-7, Угл-35
30	Соус томатный	кКал-23, Жир-1, Угл-3
200	Напиток чай с сахаром	кКал-49, Угл-12
30	Хлеб пшеничный 1с формовой	кКал-71, Бел-2, Угл-14
<b>Итого за Обед</b>		кКал-604, Бел-22, Жир-25, Угл-72
<b>Итого за</b>		кКал-604, Бел-22, Жир-25, Угл-72

**МАОУ СОШ п. Сараны 2 ступень**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<u>Обед</u>		
50	Салат из помидоров и свежих огурцов с маслом растительным	кКал-33, Жир-3, Угл-2
70	Кнели из кур с рисом	кКал-200, Бел-13, Жир-14, Угл-6
140	Изделия макаронные отварные	кКал-210, Бел-5, Жир-6, Угл-33
50	Соус томатный с	кКал-39, Бел-1, Жир-2, Угл-4
200	Компот из свежих яблок	кКал-106, Угл-25
30	Хлеб пшеничный 1с формовой	кКал-71, Бел-2, Угл-14
<b>Итого за Обед</b>		кКал-659, Бел-21, Жир-25, Угл-84
<b>Итого за</b>		кКал-659, Бел-21, Жир-25, Угл-84

Директор  
МАОУ СОШ  
п. Теплая Гора

*М.С.С.*

Зав. столовой

*М.С.С.*

Врач  
(диетсестра)

\_\_\_\_\_

АКТ

Проверки школьного питания структурного подразделения

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

«16» апреля 2021 г.

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

председатель комиссии: И.А. Коверга,  
 члены комиссии: Лукинских И.А., Кабардина Р.Р.

В присутствии: руководителя СП школы р.п. Сараны  
Ташковой Т.В.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>Салат из помидоров и огурцов с майонезом</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Кнели из курицы с рисом</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Изделия макаронные отварные</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Соус томатный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Клецки картофельные фаршовой</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Напиток чай с сахаром</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии: И.А. Лукинских  
Р.Р. Кабардина  
И.А. Коверга

Подписи присутствующих:  
руководителя СП школы р.п. Сараны Ташковой Т.В.

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 норм отпуска
	Вкусно	Керма	
Суп с макарон. урел.	Вкусно	керма	соответст
Каша гречневая	Вкусно	керма	соответст
Сыр полутвердый	Вкусно	керма	соответст
Хлеб пшенич.	Вкусно	керма	соответст
Корейской салат.	Вкусно	керма	соответст

Нарушение санитарных норм (установлено, неустановлено)

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются)

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

*Ичетовкина*

Н.В.Ичетовкина

*Чебыкина*

Е.В.Чебыкина

Подписи присутствующих:

*Толокнова*

Н.А.Толокнова

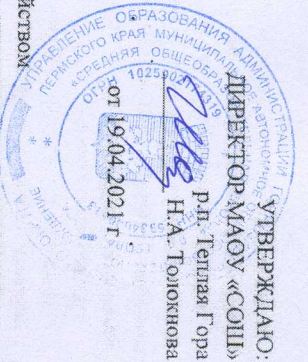
*Каменских*

А.Н.Каменских

*Мокрушина*

Н.Н.Мокрушина

Акт № 7



Комиссия в составе:

Председатель комиссии: С.Б. Лязова – зав.хозяйством  
Члены комиссии: Т.А. Ошепкова – 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 (борники репетур, 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, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/нерабочем состоянии да;
- наличие спецодежды да;
- наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве да;
- инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды – имеются.
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день – 75.50/84.66 р.

- % охвата обучающихся питанием – 100%

- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) сертификаты качества в наличии - имеются

- учетно-отчетная документация (наличие и ведение) журнал бракеража готовой продукции – ведется в соответствии с требованиями;

- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов – ведется;

- журнал витаминизации готовых блюд – ведется;

- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания – ведется;

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

- примерное 10-дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения - имеется;

- борники репеттур, технологические и калькуляционные карты – имеются;

Взвешивание контрольных порций:

1. Пищ. из свежей кашу 250 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 250 гр.;

2. Домашнее жаркое 200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200 гр.;

3. Порция компота из сухофруктов 200 гр. соответствие норме выхода готовой продукции 200 гр.

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

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

Предложения:

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

С.Б. Лязова

Члены комиссии:

Т.А. Ошепкова

Н.С. Кашина



19.04.2021 г (пн)

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

Выход (г)	Наименование блюда	Эн.цен. (ккал), углеводы (г), жиры (г), белки (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
200	Обед Домашнее жаркое	Белки – 24,76 г, жиры – 19,98 г, углеводы – 28,29г, эн.цен. – 392,02 ккал	42-56
200	Компот из сухофруктов	Белки – 0,56 г, жиры – 0 г, углеводы – 27,89г, эн.цен. – 113,79ккал	3-90
50	Булочка	Белки – 4,37 г, жиры – 7,07г, углеводы – 36,8г, эн.цен. – 228,20ккал	6-60
60	Хлеб	Белки – 8,08 г, жиры – 2,41 г, углеводы – 49,13г, эн.цен. – 258,47 ккал	3-00
200	Сок	Белки – 0 г, жиры – 0 г, углеводы – 22,0г, эн.цен. – 90,0 ккал	19-44
Итого за обед: бел. – 37,77г, жиры – 29,46г, угл. – 164,11г, эн.цен. – 1082,48ккал			75-50
Итого за бел. – 37,77г, жиры – 29,46г, угл. – 164,11г, эн.цен. – 1082,48ккал			75-50

Зав.хозяйством

Повар

Директор

МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора



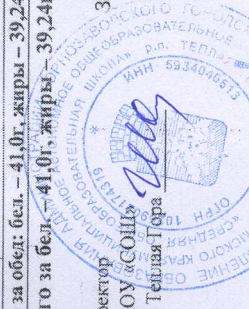
*[Signature]*  
Зав.хозяйством

*[Signature]*  
Повар

Директор

МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора



*[Signature]*  
Зав.хозяйством

Повар

Директор

МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора

19.04.2021 г (пн)

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

Выход (г)	Наименование блюда	Эн.цен. (ккал), углеводы (г), жиры (г), белки (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
250	Обед Щи из свежей капусты	Белки – 3,23 г, жиры – 9,78 г, углеводы – 11,4г, эн.цен. – 142,94 ккал	9-35
200	Домашнее жаркое	Белки – 24,76 г, жиры – 19,98 г, углеводы – 28,29г, эн.цен. – 392,02 ккал	42-00
200	Компот из сухофруктов	Белки – 0,56 г, жиры – 0 г, углеводы – 27,89 г, эн.цен. – 113,79 ккал	3-90
50	Булочка	Белки – 4,37 г, жиры – 7,07 г, углеводы – 36,8 г, эн.цен. – 228,20 ккал	6-60
60	Хлеб	Белки – 8,08 г, жиры – 2,41 г, углеводы – 49,13 г, эн.цен. – 258,47 ккал	3-37
200	Сок	Белки – 0 г, жиры – 0 г, углеводы – 22,0г, эн.цен. – 90,0 ккал	19-44
Итого за обед: бел. – 41,0г, жиры – 39,24г, угл. – 175,51г, эн.цен. – 1225,42ккал			84-66
Итого за бел. – 41,0г, жиры – 39,24г, угл. – 175,51г, эн.цен. – 1225,42ккал			84-66

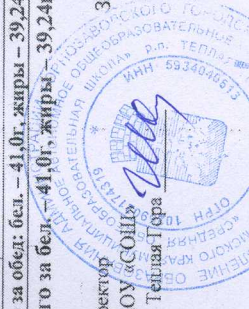
Зав.хозяйством

Повар

Директор

МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора



*[Signature]*  
Зав.хозяйством

*[Signature]*  
Повар

Директор

МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора

АКТ

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

«19» апреля 2024.

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

Председатель комиссии: Беренева Ю.С.  
Члены комиссии: Мордвинова Т.С.

в присутствии  
заведующей хозяйством Луговой С.Б.,  
директора школы Струта Н.И. и  
произвели проверку обеда  
(завтрак, обед - указать нужно)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	температура подачи	
пищ. из свеклы капуста	вкусно	норма	соответствует
домашнее пюре	вкусно	норма	соответствует
картофель суп пюре	вкусно	норма	соответствует

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:  
Стороженко Т.С.  
Мордвинова Т.С.

Подписи присутствующих:  
Лугова С.Б.  
Струта Н.И.

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



Н.А.Толокнова

20.09.2021 г.

### АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: В.Е.Быкова – завхоз

Члены комиссии: С.В.Половникова С.В. – руководитель СП, Т.Т.Мочалова – учитель

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудования, спецодежда, посуда, инвентарь);
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающихся питанием;
- документация поставщика на право поставок продовольствия;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники 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.	мясо индейки	4,50 / 450
2.	шашлык свиной	13,34
3.	пюре картофельное	9,15
4.	котлета куриная	18,90
5.	компот с/ф	11,68

6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
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. Хлеб 90
2. Уши со сметаной 250/10
3. Яиче картофельное 130
4. Каша из кукурузы 60/150
5. Каша из гречихи с/ф - 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:  /В.Е.Быкова/

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ /С.В.Половникова/

 /Т.Т.Мочалова/

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)
Обед			
200	Компот с/ф	кКал-113,79 Бел-0,56 Угл-27,89	4,68
250	Щи со сметаной	кКал-142,94 Бел-3,23 Угл-11,40 Жир-9,78	13,34
130	Пюре картофельное	кКал-121,64 Бел-3 Жир-4,64 Угл-16	9,15
60/50	Котлета куриная с соусом	кКал-176,75 Бел-10,68 Жир-11,72 Угл-5,74	18,90
226	Яблоко	Ккал-110 Бел-0,08 Угл-30 Жир-0,08	29,43
Итого за Завтрак и Обед		кКал-665,12 Бел-17,55 Угл-91,03 Жир-26,22	75,50

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)
Обед			
200	Компот с/ф	кКал-113,79 Бел-0,56 Угл-27,89	4,68
250	Щи со сметаной	кКал-142,94 Бел-3,23 Угл-11,40 Жир-9,78	13,34
130	Пюре картофельное	кКал-121,64 Бел-3 Жир-4,64 Угл-16	9,15
60/50	Котлета куриная с соусом	кКал-176,75 Бел-10,68 Жир-11,72 Угл-5,74	18,90
226	Яблоко	Ккал-116 Бел-0,11 Угл-31 Жир-0,11	29,43
Итого за Завтрак и Обед		кКал-671,12 Бел-17,58 Угл-92,03 Жир-26,25	84,66

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:

Богова Валентина Евановна  
Лискина Екатерина Владимировна  
Чикова Мария Андреевна

В присутствии

Мочалова Татьяна Терентьевна

Произвели проверку \_\_\_\_\_

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Кизил со сметаной</u>	<u>хорошо</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Лисички картофельные</u>	<u>хорошо</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Котлета куриная</u>	<u>хорошо</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Каша гречневая с/ф</u>	<u>хорошо</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Хлеб</u>	<u>хорошо</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой отлично

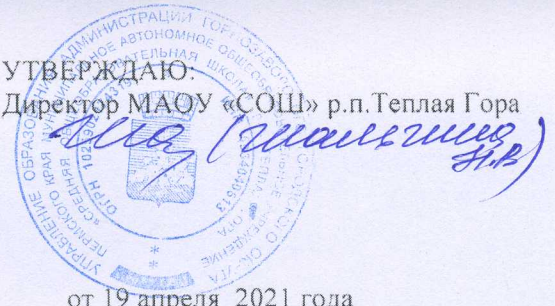
Подписи членов комиссии:

Чикова М. А. [подпись]  
Лискина Е. В. [подпись]  
Богова В. Е. [подпись]

Подписи присутствующих:

Мочалова Т. Т. [подпись]

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



АКТ

от 19 апреля 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 крупой- 14. 00 р./14.00 р.

2.Омлет -25.00 р./34.16р

3.Кондитерское изделие -29.60р.

4. Компот из свежих яблок -4.10р.

6.Хлеб пшеничный формовой 1с.- 2.80р.

-% охвата обучающимися питанием – *87,5*

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

Взвешивание контрольных порций:

- 1.Суп с крупой- 200г/200г.
- 2.Омлет -25.00 р./34.16р -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:  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 19 апреля 2021 года

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

Председатель комиссии: Навалюкина Т. В.

Члены комиссии: Турцева Е. Ф.

В присутствии руководителя С. П. Иванникова Л. Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
1. Суп с картофелем	вкусно	норма	Соответствует
2. Омлет	вкусно	норма	Соответствует
3. Колбаса и св. яблок	вкусно	норма	Соответствует
4. печенье	вкусно	норма	Соответствует
5. хлеб	вкусно	норма	Соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии: Навалюкина Т. В.

Турцева Е. Ф.

Подписи присутствующих:

Иванникова Л. Б.

А К Т № 8



От 20.04.2021г.

Комиссия в составе:

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;
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- процент охвата обучающихся питанием; (удостоверение);
- учетно-отчетная документация в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 г., №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, Уставом Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» с/п. Тёплая Гора (наличие и ведение: журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых продуктов, ведомость контроля за рационом питания, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, примерное 10-дневное меню, утвержденное руководителем учреждения, сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты и другая документация с учетом изменений по новому СанПиНу.

В результате проверки установлено:

Меню на день подписано руководителем структурного подразделения В.В. Шинкевич по СанПиНу 2.4.3648-20 - соблюдается;

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день – 75,50р. / 84,66 р.;
- охват обучающихся питанием - 100%;
- ~~учетно-отчетная документация, наличие и ведение:~~
- меню-раскладка, основное меню и ежедневное меню – ведется;
- журнал бракера готовой продукции - ведется;

Взвешивание контрольных блюд:

1. Суп картофельный – 220 гр.
2. Голубцы ленивые 60 гр.
3. Картофельное пюре – 135 гр.

Соответствие норме выхода готовой продукции

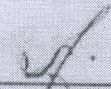
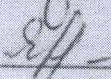
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствует / не соответствует нормативным – соответствует;

**Предложения:**

- 1.
- 2.

**Ответственный** за организацию питания: И.В. Касихин.

**Члены комиссии:**

 /М.А. Чебыкина/  
 /Л.А. Ярославцева/

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

«16» августа 2021г.

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

Председатель комиссии: М.В. Лопарева

Члены комиссии: Е.Г. Ефимова

Л.А. Боате

В присутствии:

руководителя СП В.В. Шинкевич

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
суп крестьянский - кисый	вкусно	норма	соотв.
запеканка картофельно-мучная	вкусно	норма	соотв.
компот из сух. фр. без сахара	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 хорошо

Подписи членов комиссии:

Лопарева М.В. Лопарева

Ефимова Е.Г. Ефимова

Боате Л.А. Боате

Подписи присутствующих:

Шинкевич В.В. Шинкевич