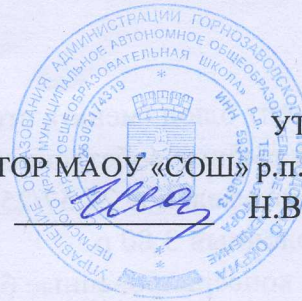


УТВЕРЖДАЮ:  
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора  
Н.В. Шаньгина



Акт № 4

от 13.04.2022г.

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

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

1. Биточки рыбные собственного производства 30,45р.

2. Пюре картофельное 24,57/25,72р.

3. Соус молочный 3,80 р.

4. Огурцы консервированные без уксуса 7,38р.

5. Сок в ассортименте 16,40р.

8. Хлеб пшеничный 1с формовой 3,30 р.

- % охвата обучающихся питанием **96%**

- 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, масса 70/150/50гр. соответствие норме выхода готовой продукции 270гр.;

2. Биточки рыбные, пюре картофельное, соус молочный, рис отварной, огурцы консервированные без уксуса масса 70/160/50/12гр. соответствие норме выхода готовой продукции 292гр.

5. Сок в ассортименте 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 отпуска
	Вкусно	Норма	
Биточки рыбные	Вкусно	норма	соответствует
Пюре	Вкусно	норма	соответствует
Соус молочный	Вкусно	норма	соответствует
Огурцы консерв.	Вкусно	норма	соответствует
Хлеб	Вкусно	норма	соответствует
Сок	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:

*Толокнова*  
*Каменских*  
*Мокрушина*

Н.А.Толокнова

А.Н.Каменских

Н.Н.Мокрушина

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



АКТ

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 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*
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, инвентарь) - *да*
- ассортимент блюд (меню) – *да*;

стоимость питания в день: 79.88/89.77

1. Суп овощной- 30. 00 р./30.00 р.
2. Греча отварная -13.00.00 р./13.00р
3. Гуляш из печени – 17.48р./27.17р.
4. Компот из сухофруктов – 15.50р/15.50р.
6. Хлеб пшеничный формовой 1с.- 3.90р.

- % охвата обучающимися питанием – *90,9*
- 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 овощной- 200/200
2. Греча отварная - 100/100
3. Гуляш из печени – 80/100
4. Компот из сухофруктов – 200/200
6. Хлеб пшеничный формовой 1с.- 60

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 12.04.2022 года

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

Председатель комиссии: Навашихина Л.В.

Члены комиссии: Иванко Л.В.

В присутствии руководителя СП Медведка Иваненковой Л.В.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
1. Суп овощной	вкусно	норма	соответствует
2. Трешка отварная	вкусно	норма	соответствует
3. Тушенка из печени	вкусно	норма	соответствует
4. Компот из сухофрукт.	вкусно	норма	соответствует
5. Рис	вкусно	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) \_\_\_\_\_

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

Общая оценка организации питания в столовой \_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии: Л. Навашихина Л.В.  
Иванко Л.В.

Подписи присутствующих: Л.В. Иваненкова

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

Акт № 8

от 21.04.2022 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты – **имеются**.

### **Взвешивание контрольных порций на школьников**

#### 1 ступень

1. Котлета рыбная – 90 гр
2. Пюре картофельное – 150 гр
3. Кисель – 200 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Коржик – 75 гр
6. Яблоко – 100 гр

#### 2 ступень

1. Рассольник – 250 гр
2. Котлета рыбная – 90 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Кисель – 200 гр
5. Хлеб – 90 гр
6. Коржик – 75 гр
7. Яблоко – 75 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: *Лызова* С.Б.Лызова

Члены комиссии: *Ощепкова* Т.А.Ощепкова

*К1* Н.С.Кашина

АКТ

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

«22» апреля 2022г.

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

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.;  
член комиссии: Навашкина А.Т.

в присутствии

заведующей хозяйством Лызовой С.Б.,  
руководителя структур. подразд. Ошерковой

произвели проверку обеда

(завтрак, обед – указать нужно)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Суп овощной	вкусно	норма	соответств
Биточки мясные	вкусно	норма	соответств
Поттки отварные	вкусно	норма	соответств
Компот из с/ф	вкусно	норма	соответств

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

С.Береснева Ю.С.  
А.Т. Навашкина

Подписи присутствующих:

С.Б. Лызова  
Т.А. Ошеркова

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

*Н.А. Толочкова*  
Н.А. Толочкова  
от «*22*» *апреля* 20 *22* 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 (79,88/89,57 рублей)

1.	Рис с мясным фаршем	3-60
2.	Вермишель с соусом	29-70
3.	Макароны в соусе	30-77
4.	Картофельное пюре	12-02
5.	Каша с маслом	6-40

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 60
2. Фермишалецкий суп 250/10
3. Картофельное пюре 130
4. Минтай в масле 120
5. Каша гр 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/

АКТ

Проверки школьного питания в СП МАОУ «СОШ» р. п. Теплая Гора – школы  
в п. Средняя Усьва

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

*Климова Татьяна Викторовна*  
*Чусова Мария Александровна*  
*Бушарова Ирина Михайловна*

В присутствии

*Климовичевой Светланы Владимировны*

Произвели проверку

*обеда*

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<i>Великолепный суп</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>Минтай в масле</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>Картофельные котлеты</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>Каша из гречки</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>Кисель</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой

Подписи членов комиссии:

*Бушарова И. А.*  
*Климова Т. В.*  
*Чусова М. А.*

Подписи присутствующих:

*Климовичева С. В.*

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения  
 MAOY «COШ» рп Тёплая Гора – школа в рп Бисер

«25» апреля 2022г.

Мы, нижеподписавшаяся, комиссия родительского контроля по питанию в школе:

в составе Донаревой И.В.,  
Марахиной Э.С., Эфимовой Э.Т.

В присутствии: руководителя С.П. - Оцетковой Т.А.

произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т подачи	
<u>Ухи со сметаной</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соотв.</u>
<u>макаронный отв.</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соотв.</u>
<u>котлета кур.</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соотв.</u>
<u>соус томатный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соотв.</u>
<u>квашеный цу с/ф</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соотв.</u>
<u>кисель</u>			<u>соотв.</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

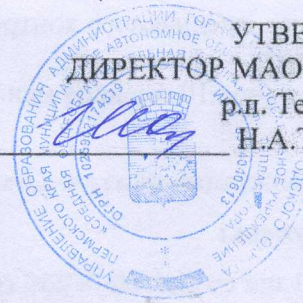
Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии: И.В. Донарева

Э.Т. Эфимова

Э.С. Марахина

Подписи присутствующих: Т.А. Оцеткова



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

А К Т № \_\_\_\_\_

От 25.04.2022г.

**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 – **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 – не **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.щи со сметаной 250 гр.
- 2.макароны отв. 180 г
3. котлета куриная 90 гр.
4. соус томатный с маслом слив. 30 гр.
5. компот из с/фр. 200 гр.
6. хлеб 60 гр.

#### 2. ступень

- 1.щи со сметаной 250 гр.
- 2.макароны отв. 180 гр.
- 3.котлета куриная 90 гр.
- 4.соус томатный с маслом сл. 30 гр.
- 5.компот из с/фр. 200 гр.
- 6.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.

Меню стало более разнообразным, проведена работа по перспективному 10 дневному меню.

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

#### Предложения:

1. Меню на неделю вывешивать, обсчитывать на день.

#### Ответственные:

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

Срок исполнения: 10.05. 2022 года

Председатель комиссии:

Баши Т.Н. Башиева

Члены комиссии:

СФ М.А.Чебыкина

Я Л.А.Ярославцева

Руководитель СП:

Ощепкова Т.А. Ощепкова

С актом ознакомлены:

Марахина Е.С. Марахина