

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



Акт № 5

от 24.05.2022г.

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



- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день 79,88/89,57р.

1. Биточки рыбные собственного производства 30,45р.

2. Пюре картофельное 25,85/29,74р.

3. Соус молочный 3,88 р.

4. Огурец свежий 5,80р.

5. Сок в ассортименте 16,40р.

8. Хлеб пшеничный 1с формовой 3,30 р.

- % охвата обучающихся питанием **95%**

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

2. Биточки рыбные, пюре картофельное, соус молочный, огурец свежий масса 70/180/50/20гр. соответствие норме выхода готовой продукции 320гр.

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
	Вкус	Качество	
Кнели из курицы с рисом	Вкусно	норма	соответствует
пудинг макарон	Вкусно	норма	соответствует
соус	Вкусно	норма	соответствует
котлет из сухариков	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. Толочков

Акт № 9

от 26.05.2022 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 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. Котлета рыбная - 70 гр
2. Пюре картофельное - 150 гр
3. Кисель - 200 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Печенье - 50 гр
6. Сок - 200 гр

#### 2 ступень

1. Борщ из свежей капусты - 250 гр
1. Котлета рыбная - 70 гр
2. Пюре картофельное - 150 гр
3. Кисель - 200 гр
4. Хлеб - 80 гр
5. Печенье - 50 гр
6. Сок - 200 гр

### Соответствие норме выхода готовой продукции

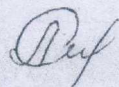
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам: соответствуют.

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

Предложения.

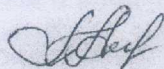
- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:



С.Б.Лызова

Члены комиссии:



Т.А.Ощепкова



Н.С.Кашина



А К Т

проверки школьного питания структурного подразделения  
 МАОУ «СОШ» рп Тёплая Гора – школа в рп Бисер

«16» мая 2022г.

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

в составе: Лопарева М.В., Бергимова В.З.  
 Макарина В.С.

В присутствии: руководителя СП. Ощепковой Т.А.

произвели проверку обеда со стола в школьной  
столовой I и II ступени

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
Суп овощной	Вкусно	норма	соответств.
Валу и лук	Вкусно	норма	соответств.
Салат с мясом	Вкусно	норма	соответств.
Хлеб, сыр	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 норма

Подписи членов комиссии: Зор Лопарева М.В.

Маф Бергимова В.З.  
 Макарина В.С.

Подписи присутствующих: Ощепкова Т.А.



А К Т № \_\_\_\_\_



От 16.05.2022г.

**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 обработка и инвентаря, тары, столовой посуды – **имеются;**
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день – 79,88 р. / 89,57 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. суп овощной 250 гр.
2. рагу из птицы 250 гр.
3. чай с лимоном 200 гр.
4. хлеб 60 гр., сыр 15 гр.

#### **2. ступень**

1. суп овощной 250 гр.
2. рагу из птицы 200 гр.
3. чай с лимоном 200 гр.
4. хлеб 60 гр., сыр 15 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): соответствует оставляется ежедневно, хранится в холодильнике.

#### **Выявлено:**

1. Меню на день по-прежнему не обсчитывается.
2. Нет обсчитан в меню за день общий вес, не подсчитаны белки, жиры, углеводы, витамины.

#### **Предложения:**

1. Меню на день обсчитывать ежедневно.
2. Указывать за день итогов: белки, жиры, углеводы, витамины.

#### **Ответственные:**

1. Директор школы Н.А. Толокнова
2. Кладовщик: Филь Е.Н.

**Срок исполнения:** Ежедневно.

Председатель комиссии:

Баш. Т.Н. Башиева

Члены комиссии:

Сф. М.А. Чебыкина

Яф. Л.А. Ярославцева

С актом ознакомлены: директор школы:

Тол. Н.А. Толокнова

Кладовщик:

Филь Е.Н. Филь



АКТ

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

«24» мая 2022г.

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

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.,  
члены комиссии: Навашкина А.П.

в присутствии

заведующей хозяйством Лызовой С.Б.,  
руководителя структур. подразд. Овсенковой Т.

произвели проверку

обеда  
(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Суп рыбный	вкусно	норма	соответств
Кнели куриц.	вкусно	норма	соответств
Вермишель отварная	вкусно	норма	соответств
Компот из сухофрукт.	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:

С.Береснева Ю.С.  
А.П. Навашкина

Подписи присутствующих:

Т.Овсенкова  
С.Б. Лызова



АКТ

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

от 23.05.2022 года

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

Председатель комиссии: *Навалухина Т.В.*  
*Иванова Н.В.*

Члены комиссии:

В присутствии *руководителя СП Медведка* *Иванова Л.Б.*

Произвели проверку *обеда*

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
<i>1. Суп крестьянский</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>2. Макароны отварные</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>4. Соус</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>5. Хлеб</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>6. чай</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>7. варени</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеем, не имеем)

Общая оценка организации питания в столовой

Подписи членов комиссии: *И* *Навалухина Т.В.*

*И* *Л.Б. Иванова*

Подписи присутствующих: *Иванова* *Иванова Н.В.*





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 (79,88/89,57 рублей)

1.	Рис с мясом и грибами	3-60
2.	Свекольный салат	38-35
3.	Пшеничные рожки	26-16
4.	Картофельная пюре	12-02
5.	Компот с/ф.	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. Рис 60
2. Свекольник 250/20
3. Витаминный салат 60/30
4. Картофельное пюре 130
5. Паштет сыр 100
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 – школа  
в п. Средняя Усьва

Мы, нижеподписавшиеся, Комиссия родительского контроля по питанию  
школе: Касовина Жанна Викторовна  
Шихаева Мария Александровна  
Бушueva Юлия Михайловна

В присутствии Теловишковой Светланы Владимировны

Произвели проверку обеда  
(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Свердловик</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Творожная запеканка</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 овсяная</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Кефир</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:

Бушueva Ю. М. Бушueva Ю. М.  
Шихаева М. А. Шихаева М. А.  
Касовина Ж. В. Касовина Ж. В.

Подписи присутствующих:

Теловишкова С. В. Теловишкова С. В.





«СОШ» р.п. Теплая Гора  
Толокнова Н.А.

АКТ

от 23 мая 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 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: 79.88/89.57

- 1.Суп крестьянский- 20. 00 р./20.00 р.
- 2.Макароны отварные -15.00 р./15.00р.
- 3.Котлета мясная – 19.00р./19.00р.
4. соус – 1.00р
- 5 вафли – 19.16р/28.85р.
- 6.чай -2.00р.
- 6.Хлеб пшеничный формовой 1с.- 3.72р.

-% 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 - *ведётся*
- журнал учета выполнения натуральных норм питания - *ведётся*
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - *ведётся*
- примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты) - *имеется*

Взвешивание контрольных порций:

- 1.Суп крестьянский- 200/200
- 2.Макароны отварные -150/150
- 3.Котлета мясная – 100/100
4. соус - 30
- 5 вафли – 100/150.
7. Чай– 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*