



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

Акт №

от 24.04.2024г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Башиева Т.Н. - завхоз

Члены комиссии: Чебыкина М.А. – воспитатель ГПД, Ощепкова Е.В. – социальный педагог.

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
- 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 96,26\107,93 руб, ОБЗ 125,69\147,83

- % 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:

Завтрак: каша гречневая, кофейный напиток, хлеб, батон, масло.

1. Каша гречневая – 200
2. Кофейный напиток – 200
3. Хлеб, батон, масло – 30\30\10

Обед: суп крестьянский, тефтели, рис отварной, компот из кураги, хлеб, сок, печенье.

1. Суп крестьянский – 250
2. Рис – 150
3. Тефтели – 90
4. Компот - 200
5. Хлеб - 60\90
6. Сок – 200
7. Печенье – 25\30

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:

соответствуют;

Меню на неделю вывешивается, меню на день – да.

Председатель комиссии: Т.Н.Башиева Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Е.В.Ощепкова Е.В.Ощепкова

М.А.Чебыкина М.А.Чебыкина

АКТ

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

«24» апреля 2024г.

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

В присутствии: Куц Т.Ф.

произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
<u>суп крестьянский</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>рис сгв</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>котлета мясн</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>подлив, килд</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>компот из кураг</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>
<u>сок, персик</u>	<u>отм</u>	<u>кор</u>	<u>кор</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлен

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

Общая оценка организации питания в столовой отм

Подписи членов комиссии: Марахина Е.С. Маф
Амарева М.В. Ронаф

Подписи присутствующих: Куц Т.Ф. Куц



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

Акт № 8

от 25.04.2024 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: С.Б. Лызова – зав.хозяйством

Члены комиссии: Т.А.Ощепкова – руководитель структурного подразделения,

Л.Н.Янкович - 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 (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 – 96.26/107.83/147,83 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. Рассольник - 250 гр
2. Рыба жареная – 90 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Кисель – 200 гр
6. Чоко пай - 30 гр
7. Яблоко – 100 гр

2 ступень

1. Рассольник - 250 гр
2. Рыба жареная – 90 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Кисель – 200 гр
6. Чоко пай - 30 гр
7. Яблоко – 150 гр

ОВЗ 2 ступень

Завтрак

1. Каша рисовая – 200 гр
2. Какао – 200 гр
3. Батон, масло, сыр – 30/10 гр
4. Хлеб – 30 гр

Обед

1. Рассольник - 250 гр
2. Рыба жареная – 90 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Кисель – 200 гр
6. Чоко пай - 30 гр
7. Яблоко – 100 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

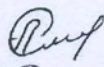
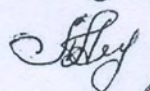
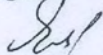
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 С.Б.Лызова
 Т.А.Ощепкова
 Л.Н.Янкович

«25» апреля 2022

АКТ №4

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

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

Председатель комиссии: Терехина Ю.С.,
члены комиссии: Набалескина А.П.

в присутствии заведующего хозяйством Лыковой С.Б.,
руководителя СП Оценковой Т.А.

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
рассольник	вкусно	соответств.	соответств.
рыба жарен.	вкусно	соответств.	соответств.
пюре картофеля	вкусно	соответств.	соответств.
кисель	вкусно	соответств.	соответств.

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

Жалобы по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) не имеются

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Терехина Ю.С.
Набалескина А.П.

Подписи присутствующих:

Лыкова С.Б.
Оценкова Т.А.



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

» апреля 2024 г.

СП МАОУ «СОШ» р.п.Теплая Гора школа в п.Средняя Усьва

АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ж.Е.Мальцева – завхоз

Члены комиссии: С.В.Половникова С.В. – руководитель СП, Л.В.Голубаева – 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
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдается
- помещение для хранения продуктов по нормам соответствует
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудования, спецодежда, посуда, инвентарь):
 - холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии
 - наличие спецодежды да
 - наличие дезинфицирующих средств достаточно
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды имеются

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день: 1 степень-96,26 р.
2 степень- 107,93

Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	27,70р./28,30р.
Тефтели мясные с рисом «Ежики»	37,00р./40,10р.
Каша гречневая рассыпчатая	8,68р./10,45р.
Соус томатный	5,80р./5,80р.
Хлеб пшеничный 1 сорт	3,80р./4,56р.
Компот из сухофруктов	6,40р./6,40р.
Печенье сдобное	6,88р./12,32р.

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день: ОВЗ 1 степень-125,69 р.
ОВЗ 2 степень- 147,83

Завтрак 1

Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	27,70р./28,30р.
Тефтели мясные с рисом «Ежики»	37,00р./40,10р.
Каша гречневая рассыпчатая	8,68р./10,45р.
Соус томатный	5,80р./5,80р.
Хлеб пшеничный 1 сорт	3,80р./4,56р.
Компот из сухофруктов	6,40р./6,40р.

Завтрак 2

Сок фруктовый/иогурт	22,00р./38,00р.
Печенье сдобное	4,31р./14,22р.

- % охвата обучающихся питанием- **100%**

- документация поставщика на право поставок продовольствия **имеется**

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) **имеются**

- учетно-отчетная документация - наличие и ведение журнала 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, утвержденное Руководителем учреждения **имеется**

сборники рецептур и калькуляционные карты **имеются**

Взвешивание контрольных порций:

Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	200/250.
Тефтели мясные с рисом «Ежики»	90/100
Каша гречневая рассыпчатая	150/180
Соус томатный	50/50.
Хлеб пшеничный 1 сорт	50/60
Компот из сухофруктов	200/200
Сок фруктовый/иогурт	200/100
Печенье сдобное	45/42

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции нормативам соответствуют

Подбор суточной пробы, условия ее хранения соответствует
хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Председатель комиссии: МР /Ж.Е.Мальцева/

Члены комиссии: Ленин /С.В.Половникова/

Ленин /Л.В.Голубаева /

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: Мальцева Жанна Сергеевна
Бушурова Юлия Михайловна
Камелова Анастасия Александровна

В присутствии Лавочкина Светлана Владимировна

Произвели проверку обед
(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Суп с картофельными шариками на курином бульоне	вкусно	норма	соответствует
Паштет из печени с рисом и сметаной	вкусно	норма	соответствует
Пюре из картофеля с молоком	вкусно	норма	соответствует
Соус томатный	вкусно	норма	соответствует
Желе из фруктов	вкусно	норма	соответствует
Хлеб пшеничный 1с.	вкусно	норма	соответствует
Печенье сахарное	вкусно	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой удовлетворительно

Подписи членов комиссии:

Мальцева Ж.С.
Бушурова Ю.М.
Камелова А.А.

Подписи присутствующих:

Лавочкин



УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

Н.А. Толокнова

От 25.04 2023 г.

Акт № 8

Проверки школьного питания

МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: - методист Ковыршина М.А.

Члены комиссии: -ответственная за питание обучающихся Каменских А.Х.,
руководитель организации осуществляющей питание Мокрушина Н.Н.

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 ;

инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- имеются .

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

1 степень: 96,26 р.

2 степень-107,93р.

Кнели из кур с рисом	60,00 р. / 60,00 р.
Капуста тушеная	22.26 р./28,83 р.
Компот из сухофруктов	10,00 р. / 10,00 р.
Хлеб пшеничный 1 с	4,00 р./4,00 р.

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

ОВЗ 1 степень: 125,69

ОВЗ 2 степень: 147,83

Завтрак 1

Кнели из кур с рисом	60,00 р. / 60,00 р.
Капуста тушеная	22.26 р./28,83 р.
Компот из сухофруктов	10,00 р. / 10,00 р.
Хлеб пшеничный 1 с	4,00 р./4,00 р.
Соус томатный собственного производства	5,10

Завтрак 2

Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая	9,09/11,90
Напиток чай с сахаром /компот из сухофруктов	2,34/10,00
Хлеб пшеничный 1 с	3,00 р./3,00 р
Пирожное «Оладушки»	15,00/15,00

- % охвата обучающихся питанием 90%

- 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:

Завтрак 1

Кнели из кур с рисом	90/90
Капуста тушеная	160/180
Компот из сухофруктов	200/200
Хлеб пшеничный 1 с	50/50

Завтрак 2

Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая	205/250
Напиток чай с сахаром /компот из сухофруктов	200/200
Хлеб пшеничный 1 с	30/30
Пирожное «Оладушки»	36/36

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.**

Председатель комиссии:

М.А.Ковыршина

Члены комиссии:

Н.Н.Мокрушина

А.Х.Каменских.

АКТ

Проверки школьного питания МАОУ «СОШ» р.п.Теплая Гора.

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

Чебыкина Елена Владимировна

Трушникова Юлия Юрьевна

В присутствии Толокновой Н.А, директора школы

Каменских А.Х., ответственной за организацию питания

Мокрушиной Н.Н.(ИП)

Произвели проверку _____ завтрака _____

(завтрак,обед-указать нужное)

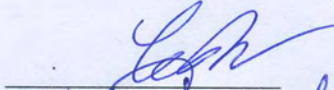
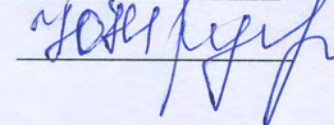
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Кнели из кур с рисом	Вкусно	Норма	Соответствует
Капуста тушеная	Вкусно	Норма	Соответствует
Соус томатный, собственного производства	Вкусно	Норма	Соответствует
Компот из сухофруктов/ чай с сахаром	Вкусно	Норма	Соответствует
Каша овсяная из «Геркулеса»	Вкусно	Норма	Соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) - нет

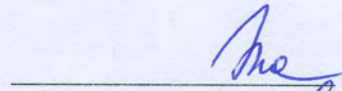
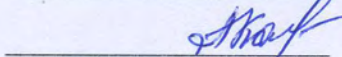
Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) - нет

Общая оценка организации питания в столовой - хорошо

Подписи членов комиссии:

 Е.В.Чебыкина
 Ю.Ю.Трушникова

Подписи присутствующих:

 Н.А.Толокнова
 А.Х.Каменских



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

АКТ

от 27 апреля 2024 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: 96.26/107.93/125.69/147,83

1.Суп с макаронами	29.26 р./33.13р.	
2.Капуста тушеная	38.00 р./45.80р	
3.Кисель -	11.00р/11.00р.	
4. хлеб пшеничный формовой 1с.-	6.6р.	
5.Сырок глазированный		/10.47р
6.Вафля	12.00р/12.00р	
7.Чокопай		29.43р/29.43р

-% охвата обучающимися питанием – **94,2**

- документация поставщика на право поставок продуктов - *имеется*
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - *имеются*

- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов) - *ведётся*
- журнал витаминизации готовых блюд - *ведётся*
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - *ведется*
- журнал учета выполнения натуральных норм питания - *ведется*
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - *ведется*
- примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты) - *имеется*

Взвешивание контрольных порций:

- 1 Суп с макаронами - 200/250
- 2. Капуста тушеная -150/200
- 3.Кисель 200/200
- 4.хлеб пшеничный формовой 1с.- 60/60.
- 5. сырок глазированный 1шт/1шт
- 6.Вафля 40/40
- 7.Чокопай 40/40

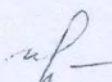
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют / не соответствуют нормативам: - *соответствует*

Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ не соответствие требованиям) – *хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.*

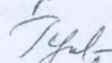
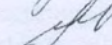
Предложения:

предложений и замечаний нет

Председатель комиссии:

 Л.Б.Иванникова

Члены комиссии:

 К.Л.Гуляева
 Н.Н.Маскаева

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора – школа р.п. Медведка

от 04.04.2024 года

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

Председатель комиссии: Иванникова Л.Б.

Члены комиссии: Тумшева К.П., Макашова Н.Н.

В присутствии Иванниковой Л.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуская
	вкусовые	Температура подачи	
<u>Суп твердый - мясной</u>	<u>овощи проварены</u> <u>жирно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Капуста тушеная</u>	<u>проварена</u> <u>мясо достаточно</u> <u>жирно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Кисель</u>	<u>свежий</u> <u>слегка кислый</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб</u>	<u>свежий</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Молоко</u> <u>Пастеризованное</u> <u>(СВЗ) ТСТ.</u>	<u>срок в н</u> <u>срок в н</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Сыр</u> <u>мягкий</u> <u>(СВЗ) ТСТ.</u>	<u>срок в н</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошая

Подписи членов комиссии: Тумшева К.П.
 Подписи присутствующих: Макашова Н.Н.
Иванникова Л.Б.

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

Акт № 8

от 25.04.2024 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: С.Б. Лызова – зав.хозяйством

Члены комиссии: Т.А.Ощепкова – руководитель структурного подразделения,

Л.Н.Янкович - 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 (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 – 96.26/107.83/147,83 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. Рассольник - 250 гр
2. Рыба жареная – 90 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Кисель – 200 гр
6. Чоко пай - 30 гр
7. Яблоко – 100 гр

2 ступень

1. Рассольник - 250 гр
2. Рыба жареная – 90 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Кисель – 200 гр
6. Чоко пай - 30 гр
7. Яблоко – 150 гр

ОВЗ 2 ступень

Завтрак

1. Каша рисовая – 200 гр
2. Какао – 200 гр
3. Батон, масло, сыр – 30/10 гр
4. Хлеб – 30 гр

Обед

1. Рассольник - 250 гр
2. Рыба жареная – 90 гр
3. Пюре картофельное – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Кисель – 200 гр
6. Чоко пай - 30 гр
7. Яблоко – 100 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

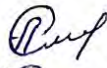


Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:


С.Б.Лызова

Т.А.Ощепкова

Л.Н.Янкович

«25» апреля 2024г.

АКТ №4

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

И. нижеподписавшиеся, комиссия родительского контроля по питанию в школе:

Председатель комиссии: Терзенева Ю.С.,
члены комиссии: Набалинская А.П.

в присутствии заведующего хозяйством Лызовой С.Б.
руководителя СП Оценковой Т.А.

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
рассольник	вкусно	соответств.	соответств.
рыба жарен.	вкусно	соответств.	соответств.
пюре картофель.	вкусно	соответств.	соответств.
кисель	вкусно	соответств.	соответств.

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

Требования по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) не имеются

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Терзенева Ю.С.
Набалинская А.П.

Подписи присутствующих:

Лызова С.Б.
Оценкова Т.А.