

Утверждаю:

Директор МАОУ «СОШ»

п.п. Теплая Гора

Н.А.Толокнова

16 мая 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 норме **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 ступень-96,26 р.  
2 ступень- 107,93р

Суп гороховый на курином бульоне	23,05р./23,05р.
Гренки из хлеба пшеничного	1,60р./1,60р.
Котлеты припущенная мясная	30,55р./34,15р.
Рис отварной	10,06р./12,37р.
Соус томатный	5,80р./5,80р.
Хлеб пшеничный 1 сорт	3,80р./4,56р.
Компот из сухофруктов	6,40р./6,40р.
Яблоко свежее	15,00р./20,00р.

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

### Завтрак 1

Суп гороховый на курином бульоне	23,05р./23,05р.
Гренки из хлеба пшеничного	1,60р./1,60р.
Котлеты припущенная мясная	30,55р./34,15р.
Рис отварной	10,06р./12,37р.
Соус томатный	5,80р./5,80р.
Хлеб пшеничный 1 сорт	3,80р./4,56р.
Компот из сухофруктов	6,40р./6,40р.

### Завтрак 2

Яблоко свежее	15,00р./20,00р.
Чай/сок	4,00р./22,00р.
Печенье сдобное	25,43р./17,90р.

- % 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 гороховый на курином бульоне	250гр./250гр.
Гренки из хлеба пшеничного	20гр./20гр.
Котлеты припущенная мясная	90гр./100гр.
Рис отварной	150гр./180гр.
Соус томатный	50гр./50гр.
Хлеб пшеничный 1 сорт	50гр./60гр.

Компот из сухофруктов

200гр./200гр.

Яблоко свежее

80гр./105гр.

Чай/сок

200гр./200гр.

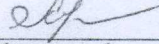
Печенье сдобное

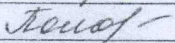
85гр./60гр.

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:  /Ж.Е.Мальцева/

Члены комиссии:  /С.В.Половникова/

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:

Мамчева Тамара Егоровна  
Бучуева Юлия Михайловна  
Каналова Анастасия Анатольевна

В присутствии

Головникова Светлана Владимировна

Произвели проверку

обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Суп картофельный но. картофеля бульон.	вкусно	норма	соответствует
Фрикадельки из хеда мискиной	вкусно	норма	соответствует
Потлема прижарен маслом	вкусно	норма	соответствует
Рис отварной	вкусно	норма	соответствует
Соус томатный собств. производ.	вкусно	норма	соответствует
Компот из ягодных	вкусно	норма	соответствует
Хлеб мякиша. те.	вкусно	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой  отлично

Подписи членов комиссии:

Каналова А. А. Канф  
Бучуева Ю. М. Бучф  
Мамчева Т. Е. Мамф

Подписи присутствующих:

Голоф



АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Л.Б.Иванникова – руководитель СП

Члены комиссии:

К.Л. Гуляева – учитель физической культуры

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 овощной 24.26 р./30.86р.
- 2.Геча отварная 14.00 р./19.07р.
- 3.Голень отварная 18.50р./18.50р.
- 4.Соус 3.00р./3.00р.
- 5.Компот - 11.50р./11.50р.
- 6. Хлеб пшеничный формовой 1с.- 5.00р.
- 7.Печенье 20.00р./20.00р.
- 8.Сок фруктовый 29.43р./ 29.43р
- 9.Сырок /10.47р.

-% охвата обучающимися питанием – *73%*

-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	200/250
2.Геча отварная	150./200
3.Кура	100/00
4.Соус	30/30
5.Компот -	200/200
6. Хлеб пшеничный формовой 1с.- 5.00р.	
7.Печенье	100/100
8.Сок фруктовый	200/ 200
9.Сырок	/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:

Члены комиссии:

*Л.Б.Иванникова*

*К.Л.Гуляева*

*Н.Н.Маскаева*

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

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

от 21.05.2024 года

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

Председатель комиссии: Иванникова А.Б.

Члены комиссии: Тумеева К.А.  
Маскаева Н.Н.

В присутствии Иванниковой А.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
<u>Суп овощной</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Гречка отварная</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Картофель отварной</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Соус</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Компот из сухофруктов</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Печенье</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>

Салат мясной (ОВЗ - 11 лет.) вкусно норма соответствует

Сок (ОВЗ - 10 лет.) вкусно норма соответствует  
Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии:

Тумеева

Тумеева К.А.

Подписи присутствующих:

Маскаева

Маскаева Н.Н.

Иванникова

Иванникова А.Б.

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



Акт №

от 22.05.2024г.

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 рецептов, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:

Завтрак: каша пшеничная, кофейный напиток, хлеб, батон, масло, сыр.

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

Обед: суп картофельный с вермишелью, котлета куриная, капуста тушеная, компот из кураги, хлеб, сок, печенье.

1. Суп картофельный с вермишелью – 250
2. Капуста тушеная – 150
3. Котлета куриная – 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. Башнева Т.Н. Башнева

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

М.А. Чебыкина М.А. Чебыкина

АКТ

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

«22» мая 2024г.

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

Маракшина ЕС

Ломарева Н.В

В. присутствии:

Куц Т.Ф

произвели проверку

обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	t подачи	
Суп с картофелем	отм	корм	кор
Картофель тушеный	отм	корм	кор
Компот из сухофруктов	отм	корм	кор
Хлеб	отм	корм	кор
Компот из сухофруктов	отм	корм	кор
Пельмени, сок	отм	корм	кор

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не усаян

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

Общая оценка организации питания в столовой отм

Подписи членов комиссии:

Маракшина ЕС

Ломарева Н.В

Подписи присутствующих:

Куц Т.Ф

Куц



Акт № 9

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 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 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 рецептов, технологические и калькуляционные карты – имеются.

### Взвешивание контрольных порций на школьников

#### 1 Ступень

1. Суп картофельный с вермишелью - 250 гр
2. Котлета куриная – 90 гр
3. Капуста тушеная – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Компот из кураги – 200 гр
6. Печенье - 30 гр
7. Сок – 200 гр

#### 2 ступень

1. Суп картофельный с вермишелью - 250 гр
2. Котлета куриная – 90 гр
3. Капуста тушеная – 150 гр
4. Хлеб – 90 гр
5. Компот из кураги – 200 гр
6. Печенье - 50 гр
7. Сок – 200 гр
8. Кукуруза консерв. – 30 гр

#### ОВЗ 2 ступень

#### Завтрак

1. Каша пшеничная – 200 гр
2. Кофейный напиток – 200 гр
3. Батон, масло, сыр – 30/10 гр
4. Хлеб – 30 гр

#### Обед

1. Суп картофельный с вермишелью - 250 гр
2. Котлета куриная – 90 гр
3. Капуста тушеная – 150 гр
4. Хлеб – 90 гр
5. Компот из кураги – 200 гр
6. Печенье - 50 гр
7. Сок – 200 гр
8. Кукуруза консерв. – 40 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:

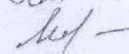


С.Б.Лызова

Члены комиссии:



Т.А.Ощепкова



Л.Н.Янкович

«23» мая

АКТ №5

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

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

Председатель комиссии Тереснева Ю.С.  
члены комиссии: Чабанихина А.А.

в присутствии заверяющего хозяйства Мухомова С.Ф.

руководителя СП Ощепковой Т.А.

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Суп рыбный	Вкусно	соответствует	соответствует
Кнели куриные	Вкусно	соответствует	соответствует
Вермишель	Вкусно	соответствует	соответствует
Компот с/ф	Вкусно	соответствует	соответствует

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:

Тереснева Ю.С. (Тереснева Ю.С.)

Чабанихина А.А. (Чабанихина А.А.)

Подписи присутствующих:

Мухомов С.Ф. (Мухомов С.Ф.)

Ощепкова Т.А. (Ощепкова Т.А.)



## Акт № 9

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

**Взвешивание контрольных порций:**

**Завтрак 1**

Биточки рыбные (минтай) собственного производства	90/100
Пюре картофельное	150/180
Напиток чай с сахаром	200/200
Хлеб пшеничный 1 с	30/30
Масло сливочное	5/5
Яблоки	140/140

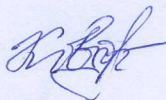
**Завтрак 2**

Макароны, запеченные с сыром	150/150
Напиток чай с сахаром	200/200
Хлеб пшеничный 1 с	30/30
«Маффин»	140

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

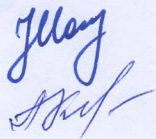
Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ несоответствие требованиям) **хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.**

Председатель комиссии:

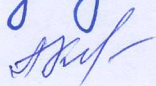


М.А.Ковыршина

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 отпуски
	Вкусовые	Температура подачи	
Биточки рыбные (минтай)собственного производства	Вкусно	Норма	Соответствует
Пюре картофельное	Вкусно	Норма	Соответствует
Напиток чай с сахаром	Вкусно	Норма	Соответствует
Макароны, запеченные с сыром	Вкусно	Норма	Соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, неустановлено) - 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