



АКТ

от 20 марта 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;
- журнала еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты);

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов - *соответствует*
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов - *соблюдается*
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, инвентарь) - *да*
- ассортимент блюд (меню) – *да*;

стоимость питания в день: 96.26/107.93/125.69/147.83

1.Суп гороховый	18.00 р./22.50р.
2.Геча отварная	15.00 р./20.00р.
3.Тефтели мясные	25.00р./25.00р.
4.Соус	5.00р./5.00р.
5.Кисель -	10.00р./10.00р.
6. Хлеб пшеничный формовой 1с.-	6.00р.
7.Яблоко	17.25р./19.43р.
8.Сок фруктовый	29.43р./ 29.43р
9.Вафля	/22.14р.

-% 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 гороховый - 200/250
- 2. Греча -150/200
- 3.Тефтели мясные 100/100
- 4. Соус 30/30
- 5.Кисель 200/200
- 6.Хлеб пшеничный формовой 1с.- 60/60.
- 7.Яблоко 100/150
- 8.Сок фруктовый 200/200
- 9.Вафля /40

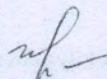
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют / не соответствуют нормативам: - *соответствует*

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

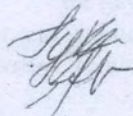
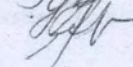
Предложения:

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 20.03.2024 года

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

Председатель комиссии: Иванникова Л.Б.

Члены комиссии: Зуева К.А., Маслова Н.Н.

В присутствии Иванниковой Л.Б.

Произвели проверку обеда.

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
Суп гороховый	объем протвар. мяса дост. вкуса	норма	соответствует
Зрела отварная	протварена полностью вкуса	норма	соответствует
Тефтели мясные	протварено вкуса	норма	соответствует
Соус	однород., вкус	норма	соответствует
Кисель	свежий, вкус	норма	соответствует
Хлеб	свежий	норма	соответствует
Зел. горошек	срок в свежем	норма	соответствует
Яблоко	срок в свежем	норма	соответствует
Сок (ОВЗ)	срок в свежем	норма	соответствует
Вафли (ОВЗ)	срок в свежем	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошая

Подписи членов комиссии:

Подписи присутствующих:

Зуева К.А.
Маслова Н.Н.
Иванникова Л.Б.

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



Акт №

от 20.03.2024г.

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 рецептов, 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, ОВЗ 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 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: Башиева Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Ощепкова Е.В.Ощепкова

Чебыкина М.А.Чебыкина

АКТ

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

«20» марта 2024г.

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

Марахина Е.С.

Попарева Н.В.

В присутствии:

Куз Т.Ф.

произвели проверку

обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
суп вермишелевый	отм	норм	норм
капустка тушен.	отм	норм	норм
котлета куриная	отм	норм	норм
компот из суш.	отм	норм	норм
хлеб, пельмени	хор	норм	норм
сок	отм	норм	норм

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не устан.

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

Общая оценка организации питания в столовой отм

Подписи членов комиссии: Марахина Е.С. Мара

Попарева Н.В. Попар

Подписи присутствующих: Куз Т.Ф. Куз

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора
Н.А. Толокнова
От 19 марта 2023 г.



Акт № 7
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 - 107,93 р.

Голубцы ленивые	50,80 р. / 50,80 р.
Масло сливочное, прокипяченное	6,17 р./6,17 р.
Пюре картофельное	25,29 р. / 28,96 р.
Хлеб пшеничный 1 с	4,00 р./4,00 р.
Компот из сухофруктов/ Сок в ассортименте	10,00 р./18.00 р.

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

Завтрак 1

Голубцы ленивые	50,80 р. / 50,80 р.
Масло сливочное, прокипяченное	6,17 р./6,17 р.
Пюре картофельное	25,29 р./ 28,96 р.
Хлеб пшеничный 1 с	4,00 р. /4,00 р.
Компот из сухофруктов/ Сок в ассортименте	10,00 р. /18.00 р.

Завтрак 2

Каша манная молочная вязкая	12.09 р./14.90 р.
Чай с сахаром/компот из сухофруктов	2.34 р./10.00 р.
Бисквитный батончик	12.00 р./12.00 р.
Хлеб пшеничный 1 с формовой	3.00 р./3.00 р.

- % 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 рецептов, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:

Голубцы ленивые	90/90
Масло сливочное, прокипяченное	10/10
Пюре картофельное	165/200
Хлеб пшеничный 1 с	50/50
Компот из сухофруктов/ Сок в ассортименте	200/200
3. Каша манная молочная вязкая	210/260
Чай с сахаром/компот из сухофруктов	200/200
Бисквитный батончик	35/35
Хлеб пшеничный 1 с формовой	30/30

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.**

Председатель комиссии:

М.А.Ковыршина

Члены комиссии:

Н.Н.Мокрушина

А.Х.Каменских.

АКТ №1

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

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия родительского контроля по питанию в школе:Чебыкина Елена ВладимировнаТрушниковз Юлия ЮрьевнаВ присутствии Толокновой Н.А., директора школыКаменских А.Х. ответственной за организацию питанияМокрушиной Н.Н.(ИП)Произвели проверку

(завтрак,обед-указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Голубцы ленивые	Вкусно	Норма	Соответствует
Пюре картофельное	Вкусно	Норма	Соответствует
Компот из сухофруктов/ Сок в ассортименте	Вкусно	Норма	Соответствует
Каша манная молочная вязка	Вкусно	Норма	Соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) нетПретензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) нетОбщая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии:

Е.В.ЧебыкинаЮ.Ю.Трушникова

Подписи присутствующих:

Н.А.ТолокноваА.Х.КаменскихН.Н.Мокрушина



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, 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 (96.26 / 107.93 рублей)

1.	Мясо из свежей колбасы на куриц. бульон	34.04
2.	Комплект прирученое из куриного мяса	31.70
3.	Изделие маринованное отварное	6.85
4.	Соус томатный	5.80

5.	Напиток чай с сахаром	1.80
6.	Молоко к чаю	2.40
7.	Хлеб пшеничный 1 сорт зерновой	4.56
8.	Яблоко свежее	9.11
9.		
10.		

- % охвата обучающихся питанием-
- документация поставщика на право поставок продовольствия (имеется, не имеется)
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) (имеется, не имеется)
- учетно-отчетная документация - наличие и ведение журнала бракеража готовой продукции (ведется, не ведется) в соответствии с требованиями
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов (ведется, не ведется)
- журнал витаминизации готовых блюд (ведется, не ведется)
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания (ведется, не ведется)
- журнал учета выполнения натуральных норм питания (ведется, не ведется)
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования (ведется, не ведется)
- примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (имеется, не имеется)
- сборники рецептур и калькуляционные карты (имеются, не имеются)

Взвешивание контрольных порций:

1.	Взв из свежей капусты на курином бульоне	250/10 гр.
2.	Компота фруктовая из куриного мяса	90 гр.
3.	Изделия макаронные отварные	150 гр.
4.	Соус томатный	50 гр.
5.	Напиток чай с сахаром	200 гр.
6.	Молоко к чаю	10 гр.
7.	Хлеб пшеничный 1 сорт зерновой	60 гр.
8.	Яблоко свежее	55 гр.
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:

- _____
- _____
- _____

Председатель комиссии: Ж.Е. Мальцева

Члены комиссии: С.В. Половникова

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 Анна Вадимовна
Будущева Юлия Леонидовна
Кананова Анастасия Анатольевна

В присутствии

Головникова Светлана Владимировна

Произвели проверку

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<i>чай из свежих плодов</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>кофе из зерен, бульон</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>из карамели и меда</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>из фруктов и сахарозаменителя</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>соус томатный</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>молочный чай с сахаром</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>медок к чаю</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>Хлеб пшеничный</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>Соус сметанный</i>	<i>вкусно</i>	<i>норма</i>	<i>соответствует</i>
<i>Яблоко свежее</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 хорошо

Подписи членов комиссии:

Мальцева А. В.
Будущева Ю. Л.
Кананова А. А.

Подписи присутствующих:

Головникова С. В.



Акт № 7

от 22.03.2024 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. Суп овощной - 250 гр
2. Котлета мясная – 70 гр
3. Рожки отварные – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Сок – 200 гр
6. Булочка - 100 гр

2 ступень

1. Суп овощной - 250 гр
2. Котлета мясная – 90 гр
3. Рожки отварные – 150 гр
4. Хлеб – 60 гр
5. Сок – 200 гр
6. Булочка - 100 гр
7. Зеленый горошек – 40 гр

ОВЗ 2 ступень

Завтрак

1. Суп молочный – 250 гр
2. Чай – 200 гр
3. Батон, масло, сыр – 30/10 гр
4. Хлеб – 30 гр

Обед

1. Суп овощной - 250 гр
2. Котлета мясная – 90 гр
3. Рожки отварные – 150 гр
4. Хлеб – 90 гр
5. Сок – 200 гр
6. Булочка - 100 гр
7. Яблоко – 100 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

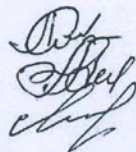
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



С.Б.Лызова

Т.А.Ощепкова

Л.Н.Янкович

«22» марта 2024

АКТ №3

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

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

Председатель комиссии: Березнева Ю.С.,
член комиссии: Навалихина А.П.

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	
суп овощной	вкусно	соответств	соответств
котлета мясн.	вкусно	соответств	соответств
рожики оварн.	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:

Березнева Ю.С.
Навалихина А.П.

Подписи присутствующих:

Лызова С.Б.
Оценкова Т.А.