



УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

Н.А. Толокнова

От 17.12.2024 г.

Акт

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 .

Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день (руб).

1 ступень: 96,26 р.

2 ступень-107,93р.

ОВЗ 1 ступень: 125,69

ОВЗ 2 ступень: 147,83

Завтрак 1.

Голубцы ленивые	41-21/49-21
Соус молочный	4-00/6-70
Пюре картофельное	26-25/35-22
Хлеб пшеничный 1с	3-30/3-30
Компот из свежих плодов и ягод	13-50/13-50

Завтрак 2

Каша манная молочная вязкая	13-78/16-25
«Маффин» /Мягкие вафли	10-00/18-00
Напиток чай с сахаром	2,35/ 2,35
Хлеб пшеничный 1 с	3,30/3,30

- % 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 (г)

Завтрак 1

Голубцы ленивые	90/90
Соус молочный	30/50
Пюре картофельное	150/200
Хлеб пшеничный 1с	30/30
Компот из свежих плодов и ягод	200/200

Завтрак 2

Каша манная молочная вязкая	200/ 220
«Маффин» /мягкие вафли	30/40
Напиток чай с сахаром	200/ 200
Хлеб пшеничный 1 с	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

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

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

Чебыкина Е.В.

Трушникова Ю.Ю.

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)

<u>Наименование блюда</u>	<u>Органолептические свойства</u>		<u>Соответствие нормам отпуска</u>
	<u>Вкусовые</u>	<u>Температура подачи</u>	
Голубцы ленивые	Вкусно	Норма	Соответствует
Пюре картофельное	Вкусно	Норма	Соответствует
Соус молочный	Вкусно	Норма	Соответствует
Компот из свежих плодов и ягод.	Вкусно	Норма	Соответствует
Каша манная молочная	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



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

АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ж.Е.Мальцева – завхоз

Члены комиссии: Половникова С.В. – учитель нач. классов, 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.

Щи из свеж. Капусты с картоф.	34.04р
Котлета из куриного мяса	31.70р
Макаронные изд. отварные	9.00р
Соус томатный	5.59р.
Хлеб пшеничный 1 сорт	4.80р

Чай с лимоном
Яблоко свеж.

4.20p
6.93p

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

Завтрак 1

Щи из свеж. капусты с картоф.	34.04p/34.04p
Котлета из куринного мяса	31.70p/34.15p
Макаронные изд. отварные	9.00p/10.25p
Соус томатный	5,59p/5.59p
Хлеб пшеничный 1 сорт	4.80p/4.80p
Чай с лимоном	4.20p/4.20p

Завтрак 2

Сдоба обыкновенная	19.81p/19.81p
Чай с сахаром	4.20p/4.20p
Фрукт свежий	12.35p/30.79p

- % 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:

Щи из свеж. капусты с картоф.	250гр/250гр.
Котлета из куринного мяса	90гр/100гр
Макаронные изд. Отварн.	150гр/150гр
Соус томатный	50гр/50гр
Хлеб пшеничный 1 сорт	50гр./50гр
Чай с лимоном	200гр./200гр.
Сдоба обыкновенная	60гр/60гр
Чай/Чай	200гр./200гр.
Яблоко свежее	95гр/210гр

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/
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:

Мамычева Маша Егоровна
Бущуево Юлия Михайловна
Каналова Анастасия Анатольевна

В присутствии

Токовниковой Светлана Владимировна

Произвели проверку

Обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Лепешки с картошкой	Вкусно	норма	соответствует
Пюре из картофеля	Вкусно	норма	соответствует
Макароны «Звезда»	Вкусно	норма	соответствует
Салат томатный	Вкусно	норма	соответствует
Хлеб мясной с ветчиной	Вкусно	норма	соответствует
Тай с лимоном	Вкусно	норма	соответствует
Яблоко свежее	Вкусно	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии:

Бущуево Ю.М.
Каналова А.А.
Мамычева М.Е.

Подписи присутствующих:



АКТ

от 19 декабря 2024 года

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 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.рассольник	20.23 р./27.30 р.
2.картофельное пюре	-23.00 р./25.53р
3.рыба жареная	- 29.10р./29.10р.
4. капуста маринованная	-12.93 р./15.00р.
5.компот из сухофруктов	-5.00р./5.00р.
6.хлеб пшеничный формовой 1с.	- 6.00р./6.00р.
7 сыр	/9.90
8. сок	30.00р.

-% охвата обучающимися питанием – 77.8

Взвешивание контрольных порций:

- 1.рассольник 200/250
- 2.картофельное пюре-150/200
- 3.рыба жареная- 100/100
4. капуста маринованная-30/50
- 5.компот из сухофруктов -200/200
- 6.хлеб пшеничный формовой 1с.- 60/60
- 7 сыр /11
8. сок 200

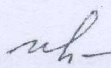
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют / не соответствуют нормативам: - *соответствует*

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

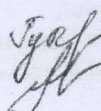
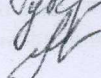
Предложения:

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 19.12.2024 года

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

Председатель комиссии: Иванникова Л.Б.

Члены комиссии: Маслаева Н.Н., Зульева К.А.

В присутствии Иванниковой Л.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
<u>бул. рассольник</u>	<u>вкус насыщ. своей пробой.</u>	<u>норма.</u>	<u>соответствует</u>
<u>картофельное пюре</u>	<u>однородное</u>	<u>норма.</u>	<u>соответствует</u>
<u>рыба жареная</u>	<u>прожарена.</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>капусты маринованная</u>	<u>свежая срок в н</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>компот из с/р</u>	<u>сладкий</u>	<u>норма.</u>	<u>соответствует</u>
<u>хлеб</u>	<u>свежий</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>I сок (ОВЗ)</u>	<u>срок в н</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>II сыр (ОВЗ)</u>	<u>свежий</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 хорошо

Подписи членов комиссии:

Подписи присутствующих:

Н.Н. Маслаева
К.А. Зульева
Л.Б. Иванникова

Директор МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

УТВЕРЖДАЮ:

Толокнова Н.А.

АКТ

от 18 декабря 2024 года

комиссия в составе:

Председатель комиссии: Т.Н.Семенова – заведующий хозяйством

Члены комиссии:

Пашкова Т.В. - руководитель СП школа р.п. Сараны

О.М.Конева – учитель начальных классов

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 обучающихся 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 витаминизации готовых блюд;
- журнал учета выполнения натуральных норм питания;
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате 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) – соответствует
- ассортимент блюд (меню) – да.

Стоимость питания в день: 96,26/107,93/125,69/147,83 руб

Блюдо	1 ступень	2 ступень	1 ст ОВЗ	2 ст ОВЗ
Суп овощной	18,69	18,69	18,69	18,69
Изделия макаронные	9,12	10,94	9,12	10,94
Гуляш из говядины	59,62	69,47	59,62	69,47
Хлеб пшеничный 1С	2,80	2,80	2,80	2,80
Компот из свежих яблок	6,03	6,03	6,03	6,03
Чай с сахаром			3,00	3,00
Каша манная молочная			23,63	23,63
Хлеб пшеничный 1С			2,80	2,80
Масло/ сыр				10,47
Итого	96,26	107,93	125,69	147,83

- % охвата обучающихся питанием – 88 %
- документация поставщика на право поставок продуктов – имеется
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) – имеется
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов) – ведется
- журнал витаминизации готовых блюд – ведется
- журнал витаминизации готовых блюд – 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:

Блюдо	1 ступень, гр	2 ступень, гр	1 ст ОВЗ, гр	2 ст ОВЗ, гр
Суп овощной	250	250	250	250
Изделия макаронные	150	180	150	180
Гуляш из говядины	90	100	90	100
Хлеб пшеничный 1С	50	50	50	50
Компот из свежих яблок	200	200	200	200
Чай с сахаром			200	200
Каша манная молочная			205	205
Хлеб пшеничный 1С			50	50
Масло/ сыр				40
Итого	740	780	1195	1275

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Подбор суточной пробы, условия хранения соответствуют требованиям – хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложений и замечаний нет.

Председатель комиссии

Т.Н.Семенова

Т.Н.Семенова

Члены комиссии:

Т.В.Пашкова

Т.В.Пашкова

О.М.Конева

О.М.Конева

18.12.2024

АКТ
проверки школьного питания
МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора – школа р.п. Сараны

от 18 декабря 2024 года

Комиссия родительского комитета в составе:

- члены комиссии: Дик Е.Ф., Горбушина С.В.

В присутствии руководителя СП школа р.п. Сараны Пашковой Т.В. составили настоящий акт в том, что 18 декабря 2024 года в 10.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10:30 – 10.45

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 18.12.2024 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Суп овощной
Изделия макаронные
Гуляш из говядины
Хлеб пшеничный 1С
Компот из свежих яблок
Чай с сахаром
Каша манная молочная
Хлеб пшеничный 1С
Масло/ сыр

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Суп овощной	250	250
Изделия макаронные	150/180	150/180
Гуляш из говядины	90/100	90/100
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Компот из свежих яблок	200	200
Чай с сахаром	200	200
Каша манная молочная	205	205
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Масло/ сыр	40	40

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

5) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

С актом комиссии ознакомлена:

– повар: Мехонощина Н.В.

Комиссия: *Пашкова* Пашкова Т.В.
Дик Дик Е.Ф.
Горбушина Горбушина С.В.

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



Акт проверки школьного питания СП – школа в рп Бисер
от 19.12.2024г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Башиева Т.Н.- тьютор.

Члены комиссии: Калинина Г.В. - учитель, 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 101,27\113,54 руб, ОВЗ 182,07
- % охвата обучающихся питанием 80%
- 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 рисовая, чай, хлеб, масло.

1. Каша рисовая - 200

2. Чай - 200

3. Хлеб, масло - 30\10

Обед: суп рассольник, пюре картофельное, рыба с овощами, кисель, хлеб, чоко-пай.

1. Суп рассольник - 250

2. Пюре - 150

3. Рыба с овощами - 90

4. Кисель - 200

5. Хлеб - 60\90

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

Калинина Г.В.Калинина

АКТ

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

«20» 12 2024г.

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

Попарева М.В.
Марахина Е.С.
В присутствии: Жуц Т.Ф.

произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т. подачи	
суп пюре	отм	корм	корм
котл. мяса	отм	корм	корм
рошки овс.	отм	корм	корм
сок	отм	корм	корм
хлеб	отм	корм	корм
варени	отм	корм	корм

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отм

Подписи членов комиссии: Марахина Е.С. Мав

Попарева М.В. Попар

Подписи присутствующих: Жуц Т.Ф. Жуц



Акт № 4

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. Суп-пюре - 250 гр
2. Котлета мясная - 80 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Вафли - 50 гр
6. Сок - 200 гр

2 ступень

1. Суп-пюре - 250 гр
2. Котлета мясная - 90 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Круассан - 100 гр
6. Сок - 200 гр

ОВЗ 2 ступень

Завтрак

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

Обед

1. Суп-пюре - 250 гр
2. Котлета мясная - 90 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Сок - 200 гр
6. Круассан - 200 гр
7. Яблоко - 40 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

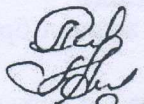
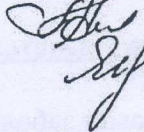
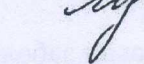
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

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

АКТ №

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

«20» декабря 2014.

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

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.,
члены комиссии: Наваликина А.Б.

в присутствии

завершающего хозяйством Лызовой С.Б.,
руководителя СР Оценковой Т.Б.

произвели проверку

обеда

(завтрак, обед – указать нужное)

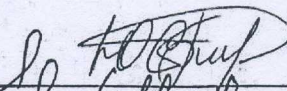
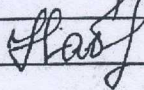
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуская
	вкусовые	температура подачи	
Суп - пюре	вкусно	соответств	соответств
Котлета мясная	вкусно	соответств	соответств
Рожки отварные	вкусно	соответств	соответств
Сок	вкусно	соответств	соответств

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

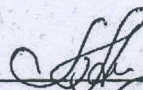
Претензии по качеству предоставленных блюд (имеем, не имеем) не имеем

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

 Береснева Ю.С.
 Наваликина А.Б.

Подписи присутствующих:

 Оценкова Т.Б.
 Лызова С.Б.