

УТВЕРЖДАЮ:  
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора  
Н.А. Толокнова  
От 25 марта 2026 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 степень: 111,51 р.

2 степень-125.03р.

ОВЗ 1 степень: 125,69

ОВЗ 2 степень: 147,83

### Завтрак 1

Фрикадельки из кур  
Изделия макаронные отварные  
Соус молочный  
Компот из сухофруктов  
Хлеб пшеничный 1с

### Завтрак 2

Булочка домашняя  
Напиток. Чай с сахаром  
Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая

- % 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

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Фрикадельки из кур          | 90/100  |
| Изделия макаронные отварные | 150/180 |
| Соус молочный               | 30/50   |
| Компот из сухофруктов       | 200/200 |
| Хлеб пшеничный 1с           | 30/30   |

#### Завтрак 2

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Булочка домашняя                   | 40      |
| Напиток. Чай с сахаром             | 200/200 |
| Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая | 220     |

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:  
Члены комиссии:

М.А.Ковырина  
Н.Н.Мокрушина  
А.Х.Каменских.

« 25 марта 2026г.

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)

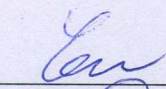
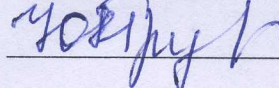
| Наименование блюда                 | Органолептические свойства |                    | Соответствие нормам отпуска |
|------------------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------------------|
|                                    | Вкусовые                   | Температура подачи |                             |
| Фрикадельки из кур                 | Вкусно                     | Норма              | Соответствует               |
| Изделия макаронные отварные        | Вкусно                     | Норма              | Соответствует               |
| Соус молочный                      | Вкусно                     | Норма              | Соответствует               |
| Компот из сухофруктов              | Вкусно                     | Норма              | Соответствует               |
| Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая | 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

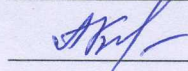
Подписи членов комиссии:

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 26 марта 2026 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 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: 111.51/125.03/147.83,

|                                |                     |
|--------------------------------|---------------------|
| 1.рассольник                   | 26.77 р./30.50 р.   |
| 2.картофельное пюре            | -23.00 р./25.00р    |
| 3.котлета рыбная               | 19.19р./19.19р.     |
| 4.соус                         | 3.00/ 3.00          |
| 5.компот из кураги             | -12.00р./12.00р.    |
| 6.хлеб пшеничный формовой 1с.- | 6.00р./6.00р.       |
| 7 яблоко                       | 21.55 /29.34 /52.14 |

-% охвата обучающимися питанием – 88.8

Взвешивание контрольных порций:

- 1.рассольник 200/250
- 2.картофельное пюре-150/200
- 3.котлета рыбная – 100/100
- 4.соус -30/30
- 6.компот из кураги -200/200
- 7.хлеб пшеничный формовой 1с.- 60/60
- 8 яблоко

140 /200/350

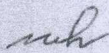
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют / не соответствуют нормативам: - *соответствует*

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

Предложения:

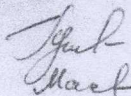
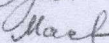
предложений и замечаний нет

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 26.03.2026 года

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

Председатель комиссии: Иванникова Л.Б.

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

В присутствии Иванниковой Л.Б.

Произвели проверку обед

| Наименование<br>блюда | Органолептические свойства |                    | Соответствие<br>отпуска нормам |
|-----------------------|----------------------------|--------------------|--------------------------------|
|                       | вкусовые                   | Температура подачи |                                |
| Суп рассольник        | вкусно                     | горячо             | соответствует                  |
| картофельное<br>пюре  | вкусно                     | горячо             | соответствует                  |
| котлеты<br>рыбные     | вкусно                     | горячо             | соответствует                  |
| Соус                  | вкусно                     | горячо             | соответствует                  |
| кашкот из с/р         | вкусно                     | горячо             | соответствует                  |
| Хлеб<br>белый         | вкусно<br>вкусно           | горячо,<br>горячо  | соответствует<br>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:

Подписи присутствующих:

Гуляева К.А.  
Маскаева Н.Н.  
Иванникова Л.Б.

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

АКТ

от 25 марта 2026 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: 111,51/125,03/125,69/147,83 руб

| Блюдо                    | 1 ступень | 2 ступень | 1 ст ОВЗ | 2 ст ОВЗ |
|--------------------------|-----------|-----------|----------|----------|
| Каша «Дружба»            |           |           | 8,16     | 16,78    |
| Хлеб пшеничный 1С        |           |           | 4,20     | 4,20     |
| Чай с сахаром            |           |           | 1,82     | 1,82     |
| Рассольник ленинградский | 29,73     | 34,74     | 29,73    | 29,89    |
| Греча рассыпчатая        | 15,92     | 19,10     | 15,92    | 19,10    |
| Кнели куриные            | 54,49     | 59,82     | 54,49    | 57,82    |
| Хлеб пшеничный 1С        | 4,20      | 4,20      | 4,20     | 4,20     |
| Кисель витаминизиров.    | 7,17      | 7,17      | 7,17     | 7,17     |
| Итого                    | 111,51    | 125,03    | 125,69   | 147,83   |

- % охвата обучающихся питанием – 86 %

- 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты) – имеется

Взвешивание контрольных порций:

| Блюдо                       | 1 ступень,<br>гр | 2 ступень,<br>гр | 1 ст ОВЗ, гр | 2 ст ОВЗ, гр |
|-----------------------------|------------------|------------------|--------------|--------------|
| Каша «Дружба»               |                  |                  | 150          | 200          |
| Хлеб пшеничный 1С           |                  |                  | 50           | 50           |
| Чай с сахаром               |                  |                  | 200          | 200          |
| Рассольник<br>ленинградский | 250              | 300              | 250          | 300          |
| Греча рассыпчатая           | 150              | 180              | 150          | 180          |
| Кнели куриные               | 100              | 120              | 100          | 120          |
| Хлеб пшеничный 1С           | 50               | 50               | 50           | 50           |
| Кисель витаминизиров.       | 200              | 200              | 200          | 200          |
| Итого                       | 750              | 850              | 1150         | 1300         |

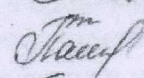
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Подбор суточной пробы, условия хранения соответствуют требованиям – хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.  
Предложений и замечаний нет.

Председатель комиссии

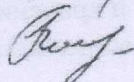


Т.Н.Семенова

Члены комиссии:



Т.В.Пашкова



О.М.Конева

25.03.2026

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

от 25 марта 2026 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 25 марта 2026 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 25.03.2026 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

|                          |
|--------------------------|
| Каша «Дружба»            |
| Хлеб пшеничный 1С        |
| Чай с сахаром            |
| Рассольник ленинградский |
| Греча рассыпчатая        |
| Кнели куриные            |
| Хлеб пшеничный 1С        |
| Кисель витаминизиров.    |

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При взвешивании порций выяснили следующее

| Блюдо                    | Кол-во по норме | Кол-во при взвешивании |
|--------------------------|-----------------|------------------------|
| Каша «Дружба»            | 200             | 200                    |
| Хлеб пшеничный 1С        | 50              | 50                     |
| Чай с сахаром            | 200             | 200                    |
| Рассольник ленинградский | 250/300         | 250/300                |
| Греча рассыпчатая        | 150/180         | 150/180                |
| Кнели куриные            | 100/120         | 100/120                |
| Хлеб пшеничный 1С        | 50              | 50                     |
| Кисель витаминизиров.    | 200             | 200                    |

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

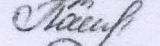
3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

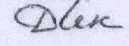
4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

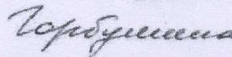
5) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

С актом комиссии ознакомлена:

– повар: Мехоношина Н.В.

Комиссия:  Пашкова Т.В.

 Дик Е.Ф.

 Горбушина С.В.



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

от 20 Марта 2026г

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

### 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 (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 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
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдается
- помещение для хранения продуктов по нормам соответствует
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, 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-111,51.

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Суп гороховый на курин. бульон. | 25,95 |
| Котлета куриная                 | 34,20 |
| Рис отварной                    | 14,90 |
| Сок в ассортименте              | 13,60 |
| Хлеб пшеничный 1 сорт           | 6,24  |
| Кондитерское изд.               | 10,84 |
| Соус томатный                   | 5,80  |

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

ОВЗ 2 ступень- 147,83

### Обед

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| Суп гороховый на курин. Бульон. | 25,95р/25,95р |
| Котлета куриная                 | 34,20р/38,00р |
| Рис отварной                    | 14,90р/17,88р |
| Хлеб пшеничный 1 сорт           | 6,24р/6,24р   |
| Сок в ассортименте              | 13,60р/13,60р |
| Соус томатный                   | 5,80р/5,80р   |

### Завтрак 1

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| Омлет натуральный           | 12,84р/25,68р |
| Чай с сахаром               | 2,00р/2,00р   |
| Хлеб пшеничный, сыр твердый | 10,16р/12,68р |

- % 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 рецептов и калькуляционные карты имеются

Взвешивание контрольных порций:

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Соус томатный                  | 50гр/50гр.     |
| Суп гороховый на курин. бульон | 250гр/250гр    |
| Котлета куриная                | 90гр/100гр     |
| Рис отварной                   | 150гр/180гр    |
| Хлеб пшеничный 1 сорт          | 60гр/60гр      |
| Сок в ассортименте             | 200гр/200гр    |
| Омлет натуральный              | 75гр /150гр    |
| Чай с сахаром                  | 200гр/200гр    |
| Хлеб пшенич. сыр твердый       | 30\8гр/30\11гр |

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 /Ж.Е. Мальцева/

Члены комиссии: С.В. Половникова /С.В. Половникова/

Л.В. Голубаева /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:

Головина Татьяна Викторовна  
Кушова Юлия Михайловна

В присутствии

Головиных Светлана Владимировна

Произвели проверку обед

(завтрак, обед- указать нужное)

| Наименование<br>блюда              | Органолептические свойства |                       | Соответствие<br>нормы отпуска |
|------------------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------------|
|                                    | Вкусовые                   | Температура<br>подачи |                               |
| Суп гороховый<br>на куриц. бульоне | вкусно                     | норма                 | соответствует                 |
| Потешка куриная                    | вкусно                     | норма                 | соответствует                 |
| Рис отварной                       | вкусно                     | норма                 | соответствует                 |
| Соус томатн. соус                  | вкусно                     | норма                 | соответствует                 |
| Сок в асортим.                     | вкусно                     | норма                 | соответствует                 |
| Хлеб ржано-пшенич.                 | 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:

Кушова Ю.М.  
Головина Т.В.

Подписи присутствующих:



Акт № 3

от 24.03.2026 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 – 111,51/125,03/125,69/147,83 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 степень

1. Свекольник - 250 гр
2. Домашнее жаркое - 220 гр
3. Компот из сухофруктов - 200 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Яблоко - 140 гр
6. Огурец соленый - 16 гр

#### 2 степень

1. Свекольник - 250 гр
2. Домашнее жаркое - 250 гр
3. Компот из сухофруктов - 200 гр
4. Хлеб - 90 гр
5. Яблоко - 140 гр
6. Огурец соленый - 30 гр

#### ОВЗ 1 и 2 степень

##### Завтрак

1. Какао - 200 гр
2. Батон сыр - 40 гр

##### Обед

1. Свекольник - 250 гр
2. Домашнее жаркое - 220 гр
3. Компот из сухофруктов - 200 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Яблоко - 105 гр

##### Завтрак

1. Каша геркулесовая - 200 гр
2. Какао - 200 гр
3. Батон, сыр - 30/10 гр

##### Обед

1. Свекольник - 250 гр
2. Домашнее жаркое - 220 гр
3. Компот из сухофруктов - 200 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Яблоко - 100 гр

### Соответствие норме выхода готовой продукции

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

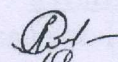
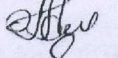
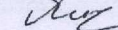
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

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

24 марта 20

АКТ №3

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

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

Береснева Юлия Сергеевна, председатель комиссии,  
Навашикина Анориса Петровна, член комиссии

присутствии руководителя СП Оценковой Т.А.,

завхоза Лыцовой С.Б.

произвели проверку

обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

| Наименование блюда          | Органолептические свойства |                    | Соответствие нормативам отпуска |
|-----------------------------|----------------------------|--------------------|---------------------------------|
|                             | вкусовые                   | температура подачи |                                 |
| 1) свекольник               | вкусно                     | соответств         | соответств                      |
| 2) домашнее<br>картофельное | вкусно                     | соответств.        | соответств                      |
| 3) каша из с/ф              | вкусно                     | соответств         | соответств                      |
| хлеб                        |                            |                    |                                 |
| яблоко                      |                            |                    |                                 |

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

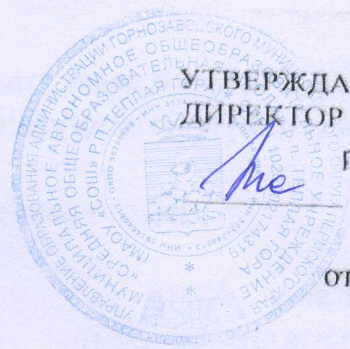
Бер (Береснева Ю.С.)

Нав (Навашикина А.П.)

Подписи присутствующих:

Оцен (Т.А. Оценкова)

Лыц (Лыцова С.Б.)



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

от 27.03.2026 г.

Акт № 3

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Т.Н. Башиева – тьютор

Члены комиссии: Е.В.Ощепкова – социальный педагог, Г.В.Калинина - 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 – 111,51/125,03/125,69/147,83 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 пюре - 250 гр
2. Котлета куриная - 90 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Сок - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Яблоко - 140 гр
7. Зеленый горошек - 16 гр

#### 2. ступень

1. Суп пюре - 250 гр
2. Котлета куриная - 90 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Сок - 200 гр
5. Хлеб - 90 гр
6. Яблоко - 140 гр
7. Зеленый горошек - 16 гр
8. Печенье - 50 гр

#### ОВЗ 2 ступень

##### Завтрак

1. Кофейный напиток - 200 гр
2. Суп молочный вермиш. - 250 гр
3. Батон, сыр - 30/10 гр

##### Обед

1. Суп пюре - 250 гр
2. Котлета куриная - 90 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Сок - 200 гр
5. Яблоко - 140 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:

*Башиева*  
*Ощепкова*  
*Калинина*

Т.Н.Башиева  
Е.В.Ощепкова  
Г.В.Калинина

**АКТ**  
**проверки школьного питания МАОУ «СОШ» рп Теплая Гора -**  
**школа рп Бисер**

«27» марта 2026г.

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

\_\_\_\_\_ Маракина Е.С.  
\_\_\_\_\_ Апарева М.В.  
в присутствии \_\_\_\_\_ Куз Т.Ф.

произвели проверку \_\_\_\_\_ обеда

| Наименование<br>блюда | Органолептические свойства |              | Соответствие<br>норм отпуска |
|-----------------------|----------------------------|--------------|------------------------------|
|                       | вкусовые                   | т подачи     |                              |
| <u>суп-пюре</u>       | <u>хор.</u>                | <u>норм.</u> | <u>норм.</u>                 |
| <u>рошки отб</u>      | <u>хор.</u>                | <u>норм.</u> | <u>норм.</u>                 |
| <u>котлета куриц.</u> | <u>хор.</u>                | <u>норм.</u> | <u>норм.</u>                 |
| <u>сок</u>            | <u>хор.</u>                | <u>норм.</u> | <u>норм.</u>                 |
| <u>хлеб, печенье</u>  | <u>хор.</u>                | <u>норм.</u> | <u>норм.</u>                 |
| <u>яблоко</u>         | <u>хор.</u>                | <u>норм.</u> | <u>норм.</u>                 |

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено  
Претензии по качеству предоставленных блюд (имеются, не  
имеются) не имеют

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии \_\_\_\_\_ Маракина Е.С. \_\_\_\_\_ Мар-  
\_\_\_\_\_ Апарева М.В. \_\_\_\_\_ Понд

Подписи присутствующих \_\_\_\_\_ Куз Т.Ф. \_\_\_\_\_ Куз