

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: 101,27 р.

2 степень-113,54 р.

ОВЗ 1 степень: 125,69

ОВЗ 2 степень: 147,83

Завтрак 1

Тефтели из говядины с рисом «Ежики»	68,40/ 78,20
Соус молочный	3,00/3,00
Каша гречневая	20,17/22,64
Хлеб пшеничный 1с	3,55/3,55
Напиток чай с сахаром	2,34/2,35
Лимон к чаю	3,80/3,80

Завтрак 2

Каша манная молочная вязкая	18,54/ 18,52
Напиток. Чай с сахаром	2,35/ 2,35
Хлеб пшеничный 1 с	3,55/3,55
«Маффин»	9,87

- % 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

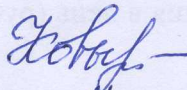
Тефтели из говядины с рисом «Ежики»	90/100
Соус молочный	30/30
Каша гречневая	150/180
Хлеб пшеничный 1с	30/30
Напиток чай с сахаром	2,34/2,35
Лимон к чаю	5/5

Завтрак 2

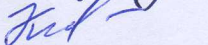
Каша манная молочная вязкая	205/ 205
Напиток. Чай с сахаром	200/ 200
Хлеб пшеничный 1 с	30/30
«Маффин»	30

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)

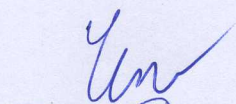
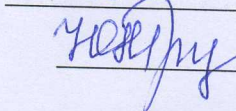
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпус
	Вкусовые	Температура подачи	
Тефтели из говядины с рисом «Ежики»	Вкусно	Норма	Соответству
Каша гречневая	Вкусно	Норма	Соответству
Соус молочный	Вкусно	Норма	Соответству
Напиток чай с сахаром, Лимон к чаю	Вкусно	Норма	Соответству
Каша манная молочная вязкая	Вкусно	Норма	Соответству

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) - нет

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

Общая оценка организации питания в столовой - хорошо

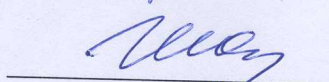
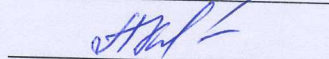
Подписи членов комиссии:

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-101.27р.

Суп гороховый	23,05р
Котлета куриная	33,55р
Рис отварной	9,50р
Соус томатный	5.80р.
Хлеб пшеничный 1 сорт	3.80р

Компот из свеж. яблок
Яблоко свеж.

6,40р
22,17р

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

Завтрак 1

Суп гороховый	23,05 /23,05р
Котлета куриная	30,55 /36,17р
Рис отварной	9,50 /11,34р
Соус томатный	5.80р/5.80р
Хлеб пшеничный 1 сорт	3.80р/5,76
Компот из свеж. яблок	6,40 /6,40р

Завтрак 2

Ватрушка с повидлом	21,36 /21,36р
Чай / Сок фруктовый	4,70 / 24,00р
Яблоко свежее	20,53 /15,91р

- % 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:

Ватрушка с повидлом	60гр/90гр
Суп гороховый	250гр/250гр.
Котлета из куриного мяса	90гр/100гр
Рис товарной	150гр/180гр
Соус томатный	50гр/50г
Хлеб пшеничный 1 сорт	30гр /30гр
Компот свежих яблок	200гр/200гр
Чай /Сок фруктовый	200гр./200гр
Яблоко свежее	80гр /120гр

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 Жанна Второвна
Бущуева Юлия Михайловна
Канапова Анастасия Анатольевна

В присутствии

Головникова Светлана Владимировна

Произвели проверку

обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Суп гороховый</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>котлеты из курицы</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Рис отварной</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Соус томатный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Компот</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>яблоко</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой удовлетворительно

Подписи членов комиссии:

Юлия Бущуева Ю.М.
Анастасия Канапова А.А.
Жанна Мамычева Ж.В.

Подписи присутствующих:

Светлана Головникова

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

Акт проверки школьного питания СП – школа в рп Бисер
от 21.02.2025г.

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, ОБЗ 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты - имеются.

Взвешивание контрольных порций:

Завтрак: суп молочный с вермишелью, чай, хлеб, масло.

1. Суп молочный - 200
2. Чай - 200
3. Хлеб, масло - 30\10

Обед: суп овощной, макароны, котлета мясная, сок, хлеб, яблоко.

1. Суп овощной - 250
2. Макароны - 150
3. Котлета - 70
4. Компот - 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 не вывешивается, меню на день - нет.

Председатель комиссии: Баши 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

«21» февраля 2025г.

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

Марахина Е.С.

Попарева М.В.

В присутствии: Куц Т.Ф.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>суп овощной</u>	<u>хор</u>	<u>хорош</u>	<u>хорош</u>
<u>макарон. отв.</u>	<u>хор</u>	<u>хорош</u>	<u>хорош</u>
<u>котлета куриц.</u>	<u>хор</u>	<u>хорош</u>	<u>хорош</u>
<u>сок</u>	<u>хор</u>	<u>хорош</u>	<u>хорош</u>
<u>хлеб</u>	<u>хор</u>		<u>хорош</u>
<u>яблоко</u>	<u>хор</u>		<u>хорош</u>

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

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии Марахина Е.С. Мара

Попарева М.В. Попар

Подписи присутствующих Куц Т.Ф. Куц



Акт № 6

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 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 соблюдаютс
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры 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 – 101.27/113.54/147,83 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. Рассольник - 250 гр
2. Рыба в томате - 90 гр
3. Картофельное пюре - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 30 гр
6. Чоко пай - 35 гр

2 ступень

1. Рассольник - 250 гр
2. Рыба в томате - 90 гр
3. Картофельное пюре - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Чоко пай - 35 гр
7. Яблоко - 60 гр

ОВЗ 2 ступень

Завтрак

1. Каша рисовая - 200 гр
2. Чай - 200 гр
3. Батон, сыр - 30/10 гр
4. Хлеб - 30 гр

Обед

1. Рассольник - 250 гр
2. Рыба в томате - 90 гр
3. Картофельное пюре - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Чоко пай - 35 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

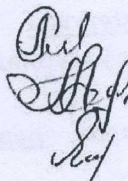
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям):
хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



С.Б.Лызова

Т.А.Ощепкова

Л.Н.Янкович

АКТ № 6

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

«27» февраля 2015г

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

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.,
члены комиссии: Навашихина В.Ф.

в присутствии

руководителя СП Оценковой Т.А.,
завхоза Лызовой С.Б.

произвели проверку

обеда

(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	температура подачи	
рассольник	вкусно	соответств	соответств
рыба в томате	вкусно	соответств	соответств
пюре картофа	вкусно	соответств	соответств
кисель	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:

Навашихина В.Ф.
Береснева Ю.С.

Подписи присутствующих:

Оценкова Т.А.
Лызова С.Б.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «СОИП» р.п. Теплая Гор

Толокнова Н.А.

АКТ

от 28 февраля 2025 года

комиссия в составе:

Председатель комиссии: Т.Н.Семенова – заведующий хозяйством

Члены комиссии:

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

О.М.Конев – 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: 101,27/113,54/125,69/147,83 руб

Блюдо	1 ступень	2 ступень	1 ст ОВЗ	2 ст ОВЗ
Суп овощной	21,59	21,59	21,59	21,59
Изделия макаронные	12,15	13,97	12,15	13,97
Гуляш из говядины	61,73	72,18	61,73	72,18
Хлеб пшеничный 1С	2,80	2,80	2,80	2,80
Чай с сахаром	3,00	3,00	3,00	3,00
Компот из сухофруктов			6,17	6,17
Каша рисовая жидкая			15,45	25,32
Хлеб пшеничный 1С			2,80	2,80
Итого	101,27	113,54	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

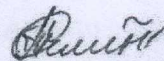
Взвешивание контрольных порций:

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 рисовая жидкая			205	250
Хлеб пшеничный 1С			50	50
Итого	740	780	1195	1280

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

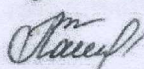
Предложений и замечаний нет.

Председатель комиссии

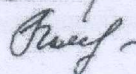


Т.Н.Семенова

Члены комиссии:



Т.В.Пашкова



О.М.Конева

28.02.2025

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

от 28 февраля 2025 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 28 февраля 2025 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 28.02.2025 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 рисовая жидкая
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 рисовая жидкая	205	250
Хлеб пшеничный 1С	50	50

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

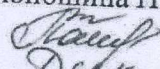
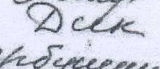
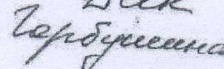
3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

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.



АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Л.Б.Иванникова – руководитель СП

Члены комиссии:

К.Л. Гуляева –учитель физической культуры

Н.Н. Маскаева – учитель географии и информатики

Произвели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, инвентарь);
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающимися питанием;
- документация поставщика на право поставок продуктов;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов);
- журнал витаминизации готовых блюд;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;
- журнал учета выполнения натуральных норм питания;
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты);

В результате проверки установлено:

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

стоимость питания в день: 101.27/113.54/125.69/147.83

1.суп крестьянский	25.77 р./30304р.		
2. макароны отварные-	15.00 р./20.00		
3.котлета рыбная –	20.00р./20.00р.		
4. соус –	5.00р.		
5.хлеб пшеничный формовой 1с.-	6.00р.		
6 сок фруктовый	29.50/29.50		
7.яблоко		24.42	
8.йогурт			34.29

-% охвата обучающимися питанием – *77.8*

-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 - *ведётся*
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов) - *ведётся*
- журнал витаминизации готовых блюд - *ведётся*
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - *ведётся*
- журнал учета выполнения натуральных норм питания - *ведётся*
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - *ведётся*
- примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов технологические и калькуляционные карты) - *имеются*

Взвешивание контрольных порций:

1. суп крестьянский 200/250.
2. макароны отварные-150 /200
3. котлета мясная- 100/100
4. соус - 30/30
5. хлеб пшеничный формовой 1с.-60/60
- 6 сок фруктовый 200/200
7. Чокопай 40
8. Банан 50

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 16.02.2025 года

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

Председатель комиссии: Иванникова А.Б.

Члены комиссии: Зинеева К.П.
Маскаева Н.Н.

В присутствии Иванниковой А.Б.

Произвели проверку Обед

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие отпуска нормам
	вкусовые	Температура подачи	
<u>Суп крестьянский</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>
<u>Макаронная</u> <u>отварная</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>
<u>Котлеты</u> <u>рыбные</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>
<u>Соус</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>
<u>Сок</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>
<u>Хлеб</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>

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: Зинеева К.П. Маскаева Н.Н.
Подписи присутствующих: Иванникова А.Б.