



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 рецептур, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются
- помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме да
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии да ;
наличие спецодежды да ;
инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- имеются .

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

1 ступень: 111,51 р.

2 ступень-125,03 р.

ОВЗ 1 ступень: 125,69

ОВЗ 2 ступень: 147,83

Завтрак 1

Кнели из кур с рисом
Пюре картофельное
Соус молочный
Компот из сухофруктов
Хлеб пшеничный 1с

Завтрак 2

Каша манная молочная вязкая
Напиток. Чай с сахаром.

- % 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты - **имеются**

Взвешивание контрольных порций (г)

Завтрак 1

Кнели из кур с рисом	90/100
Пюре картофельное	150 /180
Соус молочный	30/50
Компот из сухофруктов	200/200
Хлеб пшеничный 1с	30 /30

Завтрак 2

Каша гречневая вязкая молочная на молоке.	180/230
Напиток. Чай с сахаром.	200 /200
Хлеб пшеничный 1с	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:

Члены комиссии:

М.А.Ковырина

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 отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Кнели из кур с рисом	Вкусно	Норма	Соответствует
Пюре картофельное	Вкусно	Норма	Соответствует
Соус молочный	Вкусно	Норма	Соответствует
Компот из сухофруктов.	Вкусно	Норма	Соответствует
Каша манная молочная вязкая	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
Голокнова Н.А.

АКТ

от 25 сентября 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 рецептур, 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»			7,35	15,97
Хлеб пшеничный 1С			4,80	4,80
Чай с сахаром			2,03	2,03
Свекольник	21,16	25,40	21,16	25,40
Жаркое по-домашнему	69,55	78,83	69,55	78,83
Хлеб пшеничный 1С	4,80	4,80	4,80	4,80
Сок в ассортименте	16,00	16,00	16,00	16,00
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 рецептов, технологические и калькуляционные карты) – имеется

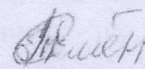
Взвешивание контрольных порций:

Блюдо	1 ступень, гр	2 ступень, гр	1 ст ОБЗ, гр	2 ст ОБЗ, гр
Каша «Дружба»			200	250
Хлеб пшеничный 1С			100	100
Чай с сахаром			200	200
Свекольник	250	300	250	300
Жаркое по-домашнему	200	220	200	220
Хлеб пшеничный 1С	100	100	100	100
Сок в ассортименте	200	200	200	200
Итого	750	820	1250	1370

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

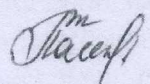
Предложений и замечаний нет.

Председатель комиссии

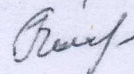


Т.Н.Семенова

Члены комиссии:



Т.В.Пашкова



О.М.Конева

25.09.2026

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

от 25 сентября 2026 года

Комиссия родительского комитета в составе:

- члены комиссии: Ентальцева Н.В., Горбушина С.В.

В присутствии руководителя СП школа р.п Сараны Пашковой Т.В. составили настоящий акт том, что 25 сентября 2026 года в 09.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 09:30 – 09:45

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 25.09.2026 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Каша «Дружба»
Хлеб пшеничный 1С
Чай с сахаром
Свекольник
Жаркое по-домашнему
Хлеб пшеничный 1С
Сок в ассортименте

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»	200/250	200
Хлеб пшеничный 1С	100	100
Чай с сахаром	200	200
Свекольник	250/300	250/300
Жаркое по-домашнему	200/220	200/220
Хлеб пшеничный 1С	100	100
Сок а ассортименте	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. Пашкова Т.В.
Ентальцева Н.В. Ентальцева Н.В.
Горбушина С.В. Горбушина С.В.



Акт № 1

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: С.Б. Лызова – зав.хозяйством

Члены комиссии: Т.А.Ощепкова – руководитель структурного подразделения,
М.И.Макарова - 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 – 111,51/125,03/147,83 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. Борщ - 250 гр
2. Котлета рыбная - 90 гр
3. Пюре картоф. - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Печенье - 37 гр

2 ступень

1. Борщ - 250 гр
2. Котлета рыбная - 90 гр
3. Пюре картоф. - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Вафли - 50 гр
7. Горошек зеленый - 34 гр

ОВЗ 2 ступень

Завтрак

1. Какао - 200 гр
2. Батон, масло - 30/10 гр

Обед

1. Борщ - 250 гр
2. Котлета рыбная - 90 гр
3. Пюре картоф. - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Вафли - 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.

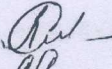
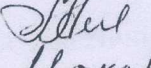
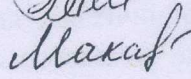
Предложения.

1.

2.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 - С.Б. Лызова
 - Т.А. Ощепкова
 - М.И. Макарова

«14» сентября

АКТ №1

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

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

Бориснева Юлия Сергеевна, председатель комиссии
Навашихина Ангелина Петровна, член комиссии

присутствии заверяющего СП Ощепковой Татьяны Алекс
ндровны, завхоза Мухомовой Светланы Борисовны

произвели проверку

обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Борис	вкусно	соответств.	соответс.
Котлета рыбная	вкусно	соответств.	соответс.
Фарш картофель	вкусно	соответств.	соответс.
Кисель	вкусно	соответств.	соответс.
Кисель			
Варенье			
Зелен горошек			

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

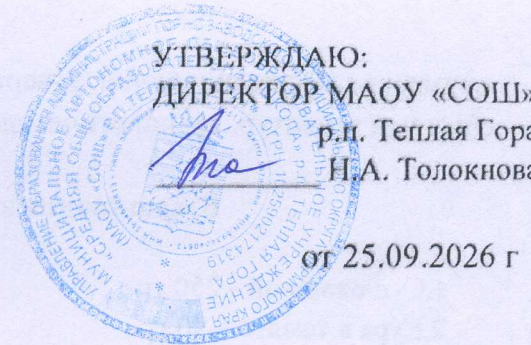
Бер (Бориснева Ю.С.)

Навашихина (Навашихина А.П.)

Подписи присутствующих:

Ощепкова (Т.А. Ощепкова)

Мухомова (С.Б. Мухомова)



Акт № 1

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Т.Н.Башиева – зав.хозяйством

Члены комиссии: Е.В.Ощепкова – учитель,

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 – 111,51/125,03/147,83 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 степень

1. Суп овощной - 250 гр
2. Кура в томате - 90 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Сок - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр

2 степень

1. Суп овощной - 250 гр
2. Кура в томате - 90 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Сок - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Яблоко - 100 гр

ОВЗ 2 степень

Завтрак

1. Кофейный напиток - 200 гр
2. Батон, сыр - 30/10 гр

Обед

1. Суп овощной - 250 гр
2. Кура в томате - 90 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Сок - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Печенье - 52 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

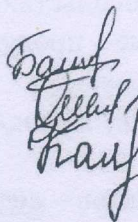
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Т.Н.Башиева

Е.В.Ощепкова

Г.В.Калинина

АКТ №1

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

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

Марахина Елена Сергеевна, председатель комиссии
Лопарева Мария Валентиновна, член комиссии

присутствии повара Куч Т.Ф. и заведующей ст.
Овсеповой Т.А.

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие отпуску
	вкусовые	температура подачи	
Суп овощной	вкусно	соответств.	соответств.
Кур в томате	вкусно	соответств.	соответств.
Ротки отв.	вкусно	соответств.	соответств.
Сок	вкусно	соответств.	соответств.
Кисель			
Яблоко			

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Марах (Марахина Е.С.)

Лопарева (Лопарева М.В.)

Подписи присутствующих:

Овсеп (Т.А. Овсепова)

Куч (Куч Т.Ф.)



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, Бухрякова О.Н.-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 рецептур 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-111,51.

Суп гороховый на курин. Бульон.	26,10
Биточки рыбные	42,20
Макаронные изд. отварные	13,85
Компот из сухофруктов	6,60
Хлеб пшеничный 1 сорт	6,60
Банан свежий	10,26
Соус томатный	5,90

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

Обед

Суп Гороховый на курин. бульоне	26,10р/26,10р
Биточки рыбные	42,20р/46,89р
Макаронные изд. оварные	13,85р/16,62
Хлеб пшеничный 1 сорт	9,90р/9,90р
Компот из сухофруктов	6,60р/6,60р
Соус томатный	5,90р/5,90р

Завтрак 1

Банан свежий	21,14р/27,82р
Огурец свежий	/8,00р

- % 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:

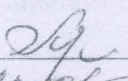
Соус томатный	50гр/50гр
Суп гороховый на курин. бульоне	250гр/250гр
Биточки рыбные	90гр/100гр
Макаронные изд. отварные	150гр/180гр
Хлеб пшеничный 1 сорт	90гр/90гр
Компот из сухофруктов	200гр/200гр
Банан свежий	114гр/150гр
Огурец свежи	/80 гр

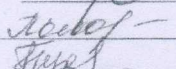
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции нормативам

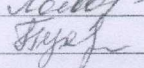
соответствуют

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/

 /О.Н.Бухрякова /

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:

Половина Татьяна Викторовна
Бунцегов Юлия Михайловна

В присутствии

Половникова Светлана Владимировна

Произвели проверку

обед

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Суп картофельный на курином бульоне	вкусно	норма	соответствует
Батискав вареный картофель	вкусно	норма	соответствует
Соус томатный с овощами, производств.	вкусно	норма	соответствует
Макаронные изделия с соусом	вкусно	норма	соответствует
Полноценный салат	вкусно	норма	соответствует
Хлеб пшеничный, тосты	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:

Бунцегов Ю. М.
Половина Т. В.

Подписи присутствующих: Половина



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

АКТ

от 30 сентября 2026года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Л.Б.Иванникова – руководитель СП Медведка

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: 111.51/125.03/125.69/147.83

- 1.суп крестьянский 35.01 р./42.53р.
- 2. макароньы отварные-18.00 р./24.00
- 3.котлета мясная – 22.00р./22.00р.
- 4. соус – 5.00р.
- 5.хлеб пшеничный формовой 1с.- 6.00р.
- 6 сок фруктовый 25.50/25.50
- 7.ййцо 9.50
- 8.чокопай 13.30

-% охвата обучающимися питанием – **93.4**

-документация поставщика на право поставок продуктов - *имеется*

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - *имеются*
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов) - *ведётся*
- журнал витаминизации готовых блюд - *ведётся*
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - *ведется*
- журнал учета выполнения натуральных норм питания - *ведется*
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - *ведется*
- примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты) - *имеется*

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. Яйцо 40
8. чокопай 40

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

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

Предложения:

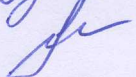
предложений и замечаний нет

Председатель комиссии:



Л.Б.Иванникова

Члены комиссии:

К.Л.Гуляева

Н.Н.Маскаева

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

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

от 30.09.2026 года

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

Председатель комиссии: Иванникова Л.В.

Члены комиссии: Масляева Н.Н., Зуяева К.А.

В присутствии _____

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие отпуска нормам
	вкусовые	Температура подачи	
суп крестьянский	хорошо	хорошо	соответствует
макароны	хорошо	хорошо	соответствует
котлета мясная	хорошо	хорошо	соответствует
соус	хорошо	хорошо	соответствует
сок	хорошо	хорошо	соответствует
хлеб	хорошо	хорошо	соответствует
яйцо	хорошо	хорошо	соответствует
салат	хорошо	хорошо	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) _____

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии:

Подписи присутствующих:

Иванникова Л.В.
Масляева Н.Н.
Зуяева К.А.