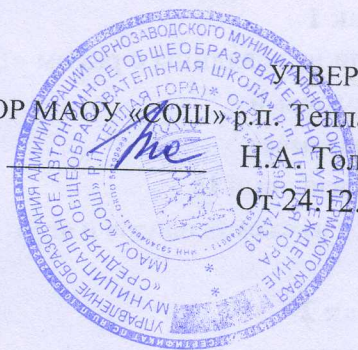


ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

Н.А. Толокнов

От 24.12.2025 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 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: 105,40 р.

2 ступень-118,18 р.

ОВЗ 1 ступень: 125,69

ОВЗ 2 ступень: 147,83

Завтрак 1

Тефтели из говядины с рисом «Ежики»

Соус молочный

Каша гречневая

Хлеб пшеничный 1с

Компот из свежих плодов и ягод

Завтрак 2

Каша манная молочная вязкая

Напиток. Чай с сахаром

Хлеб пшеничный 1 с

- % 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

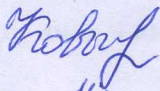
Тефтели из говядины с рисом «Ежики»	90/100
Соус молочный	40/50
Каша гречневая	150/180
Хлеб пшеничный 1с	30/30
Компот из свежих плодов и ягод	200/200

Завтрак 2

Каша манная молочная вязкая	205/ 250
Напиток. Чай с сахаром	200/ 200
Хлеб пшеничный 1 с	30/30

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

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

Председатель комиссии:  М.А.Ковыршина

Члены комиссии:  Н.Н.Мокрушина
 А.Х.Каменских.

АКТ

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

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

Чебыкина Е.В.

Трушникова Ю.Ю.

В присутствии Толокновой Н.А, директора школы

Каменских А.Х., ответственной за организацию питания

Мокрушиной Н.Н.(ИП)

Произвели проверку завтрака.

(завтрак, обед -указать нужное)

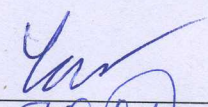
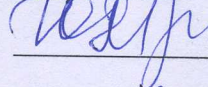
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпус
	Вкусовые	Температура подачи	
Тефтели из говядины с рисом «Ежики»	Вкусно	Норма	Соответствует
Каша гречневая	Вкусно	Норма	Соответствует
Соус молочный	Вкусно	Норма	Соответствует
Компот из свежих плодов и ягод	Вкусно	Норма	Соответствует
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

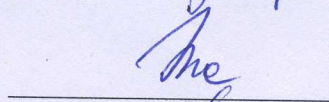
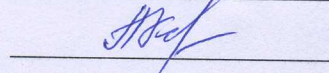
Подписи членов комиссии:

Е.В.Чебыкина

Ю.Ю.Трушникова

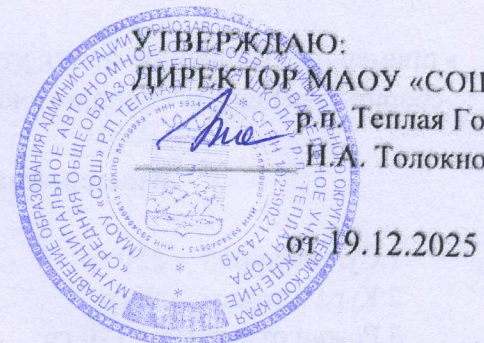
Подписи присутствующих:

Н.А.Толокнова

А.Х.Каменских

Акт № 13



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 – 105,40/118,18/147,83 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. 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

2 степень

1. Суп овощной - 250 гр
2. Кура в томате - 90 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Сок - 200 гр
5. Хлеб - 90 гр
6. Яблоко - 120 гр
7. Печенье - 25 гр

ОВЗ 2 степень

Завтрак

1. Чай - 200 гр
2. Батон/масло - 30/10 гр
3. Суп молочный рисовый - 250 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. Яблоко - 120 гр
7. Вафли - 25 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

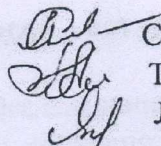
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



С.Б. Лызова

Т.А. Ощепкова

Л.Н. Янкович

АКТ № 13

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

«19» декабря 2025.

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

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.
член комиссии: Навашикина А.П.

в присутствии

завсхоза Лызовой С.Б., руководителем
СП Оценковой Т.Д.

произвели проверку

обеда

(завтрак, обед – указать нужное)

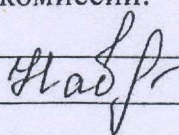
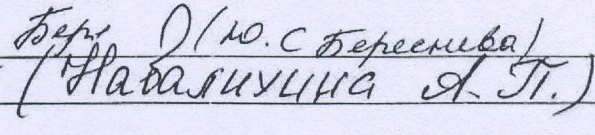
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
суп овощной	вкусно	соответств	соответств
курица в томате	вкусно	соответств	соответств
рольки отварные	вкусно	соответств	соответств
сок	вкусно	соответств	соответств

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

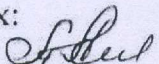
Претензии по качеству предоставленных блюд (имеем, не имеем) не имеем

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

 (Ю.С. Береснева)
 (Навашикина А.П.)

Подписи присутствующих:

 (Т.Д. Оценкова)
 (С.Б. Лызова)



Н.А.Толокнова

от 12 декабря 2025г

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-105,40р.

Соус томатный	5,80р
Суп гороховый на курин. бульоне	25,66
Котлета куриная	33,53
Рис отварной	14,10
Сок в ассортименте	13,60
Хлеб пшеничный 1 сорт	6,00р
Печенье сдобное	6,71

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

Обед

Суп гороховый на курином бульоне	25,66/25,66р
Котлета куриная	33,53/37,26р
Рис отварной	14,10/16,92р
Хлеб пшеничный 1 сорт	6,00р/6,00р
Сок в ассортименте	13,60/13,60р
Соус томатный	5,80р/5,80р
Кондитерское изделие	/6,59р
Завтрак 1	
Омлет натуральный	22,00/22,00р
Чай с сахаром	2,00р/2,00р
Хлеб пшеничный, сыр твердый	3,00р/ 3,00/9,00р

- % 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.
Котлета куриная	90гр/100гр
Рис отварной	150гр/180гр
Хлеб пшеничный 1 сорт	60гр/60гр
Сок в ассортименте	200/200гр
Омлет натуральный	150го/150гр
Чай с сахаром	200гр/200гр
Хлеб/хлеб, сыр твердый	30гр/30гр/10гр
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:

Головина Татьяна Викторовна
Бущева Юлия Михайловна

В присутствии

Половникова Светлана Владимировна

Произвели проверку

обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Омлет картофельный на куриц. бульоне	Вкусно	горячо	соответствует
Котлеты куриные	Вкусно	горячо	соответствует
Рис отварной	Вкусно	горячо	соответствует
Салат томат. соев. пр.	Вкусно	горячо	соответствует
Сок в асорт.мент	Вкусно	горячо	соответствует
Хлеб ржаной с изюмом	Вкусно		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:

Бущева Ю.М.
Головина Т.В.

Подписи присутствующих:



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

АКТ

от 24 декабря 2025 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Л.Б.Иванникова – руководитель СП

Члены комиссии:

К.Л. Гуляева – учитель физической культуры

Н.Н. Маскаева – учитель географии и информатики

Произвели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

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

стоимость питания в день: 105.40/118.18/147.83

1. Суп гороховый 30.43 р./37.89р.
2. Геча отварная 13.97 р./18.62р.
3. Тефтели 20.00р./20.00р.
4. Соус 3.00р./3.00р.
5. Кисель - 15.00р./15.00р.
6. Хлеб пшеничный формовой 1с.- 6.00р.
7. Печенье 17.00р./17.67р./30.32
8. Чокопай 17.00р

- % охвата обучающимися питанием – *88,8%*
- 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, 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) - *имеется*

Взвешивание контрольных порций:

- 1.Суп гороховый 200/250
- 2.Геча отварная 150/200
- 3.Тефтели 100./100
- 4.Соус 30/30
- 5.Кисель - 200/200
6. Хлеб пшеничный формовой 1с.- 60/60
- 7.Печенье 50/60/100
- 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: *[подпись]* Л.Б.Иванникова

Члены комиссии: *[подпись]* К.Л.Гуляева
[подпись] Н.Н.Маскаева

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

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

от 24.12.2025 года

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

Председатель комиссии: Иванникова А.Б.

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

В присутствии Иванниковой А.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие отпуска нормам
	вкусовые	Температура подачи	
<u>Суп гороховый</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Гречка</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Фасолевый</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Соус</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каша</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Кисель</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</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: Иванникова А.Б. и.п.
Подписи присутствующих: Маскаева Н.Н. и.п.
Гришова К.П. и.п.

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

Акт проверки школьного питания СП – школа в рп Бисер
от 26.12.2025г.

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 105,40\118,18 руб, ОБЗ 189,51

- % охвата обучающихся питанием 80%

- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) сертификаты качества в наличии - имеются

- учетно – отчетная документация (наличие и ведение) журнал бракеража готовой

- продукции - ведется в соответствии с требованиями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов - ведется;
 - журнал витаминизации готовых блюд - ведется;
 - журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - ведется;
 - журнал учета выполнения натуральных норм питания - ведется;
 - журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - ведется;
 - примерное 10-дневное меню, согласованное с Руководителем учреждения - имеется;
 - сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:

Завтрак: суп молочный, кофейный напиток, хлеб, масло.

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

Обед: суп-поре с гренками, макароны, котлета куриная, компот из кураги, хлеб, коржик.

1. Суп-поре - 250
2. Макароны - 150
3. Котлета - 70
4. Компот - 200
5. Хлеб - 50\60

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: Ощеп - Е.В.Ощепкова

Калин - Г.В.Калинина

АКТ

Проверки школьного питания структурного подразделения
МАОУ «СОШ» рп. Тёплая Гора- школа в рп Бисер

«26» декабря 2025г.

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

Лопарева М. В.
Марахина Э. С.
В присутствии: Куз. Т. Р.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	t подачи	
Суп - пюре	хорошо	хорошо	хорошо
макарон	хорошо	хорошо	хорошо
котлеты кур	хорошо	хорошо	хорошо
кашечка из кураги	хорошо	хорошо	хорошо
кисель	хорошо	хорошо	хорошо

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии Лопарева М. В. Марахина Э. С.
Куз. Т. Р.

Подписи присутствующих Куз. Т. Р. Куз. Т. Р.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

Толокнова Н.А.

АКТ

от 17 декабря 2025 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: 105,40/118,18/125,69/147,83 руб

Блюдо	1 степень	2 степень	1 ст ОВЗ	2 ст ОВЗ
Каша манная/ масло			14,47	23,83
Чай с сахаром			1,82	4,20
Хлеб пшеничный 1С			4,20	1,82
Щи из свежей капусты	19,12	22,98	19,12	22,98
Плов из мяса птицы	44,08	53,00	44,08	53,00
Хлеб пшеничный 1С	4,20	4,20	4,20	4,20
Сок в ассортименте	10,00	10,00	10,00	10,00
Йогурт	28,00	28,00	28,00	28,00
Итого	105,40	118,18	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 ОВЗ, гр	2 ст ОВЗ, гр
Каша манная/ масло			205	255
Чай с сахаром			200	50
Хлеб пшеничный 1С			50	200
Щи из свежей капусты	250	300	250	300
Плов из мяса птицы	210	250	210	250
Хлеб пшеничный 1С	50	50	50	50
Сок в ассортименте	200	200	200	200
Йогурт	95	95	95	95
Итого	805	895	1260	1400

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

Члены комиссии:

Семенова Т.Н.Семенова
Пашкова Т.В.Пашкова
Конев О.М.Конев

17.12.2025

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

от 17 декабря 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 17 декабря 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 17.12.2025 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Каша манная/ масло
Чай с сахаром
Хлеб пшеничный 1С
Щи из свежей капусты
Плов из мяса птицы
Хлеб пшеничный 1С
Сок в ассортименте
Йогурт

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 манная/ масло	205/255	205/255
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Щи из свежей капусты	250/300	250/300
Плов из мяса птицы	210/250	210/250
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Сок в ассортименте	200	200
Йогурт	95	95

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* Пашкова Т.В.

Дик Дик Е.Ф.

Горбушина Горбушина С.В.