

От

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	
Голубцы ленивые	Вкусно	Норма	Соответствует
Пюре картофельное	Вкусно	Норма	Соответствует
Соус молочный	Вкусно	Норма	Соответствует
Напиток чай с сахаром	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
Н.А. Толокнова
От

Акт

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

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: - методист Ковыршина М.А.

Члены комиссии: -ответственная за питание обучающихся Каменских А.Х.,
руководитель организации осуществляющей питание Мокрушина Н.Н.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

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

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

1 степень: 111,51 р.

2 степень-125,03 р.

ОВЗ 1 степень: 125,69

ОВЗ 2 степень: 147,83

Завтрак 1

Голубцы ленивые

Соус молочный

Пюре картофельное

Компот из свежих плодов и ягод

Лимон к чаю

Хлеб пшеничный 1с

Завтрак 2

Каша манная молочная вязкая.

Напиток. Чай с сахаром.

Печенье

- % 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

Голубцы ленивые 90/90

Соус молочный 30/60

Пюре картофельное 150/180

Компот из свежих плодов и ягод 200/200

Хлеб пшеничный 1с 30/30

Завтрак 2

Каша манная молочная вязкая. 270

Напиток. Чай с сахаром. 200/200

Печенье 40

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.Ковыршина

Н.Н.Мокрушина

А.Х.Каменских.



УТВЕРЖДАЮ:

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

АКТ

от 22 апреля 2026 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Л.Б.Иванникова – руководитель СП

Члены комиссии:

К.Л. Гуляева – учитель физической культуры

Н.Н. Маскаева – учитель географии и информатики

Произвели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, инвентарь);
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающимися питанием;
- документация поставщика на право поставок продуктов;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов);
- журнал витаминизации готовых блюд;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;
- журнал учета выполнения натуральных норм питания;
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники 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: 111.51/125.03/147.83

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1.Суп гороховый | 32.43 р./39.89р. |
| 2.Геча отварная | 14.97 р./19.62р. |
| 3.Тефтели | 23.00р./23.00р. |
| 4.Соус | 3.00р./3.00р. |
| 5.Кисель - | 15.00р./15.00р. |
| 6. Хлеб пшеничный формовой 1с.- | 6.00р. |
| 7.Печенье | 17.11р./18.52р./18.52 |
| 8.Апельсин | 22.80р |

- % 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты) - *имеется*

Взвешивание контрольных порций:

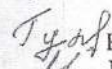
1.Суп гороховый	200/250	
2.Геча отварная	150/200	
3.Тефтели	100./100	
4.Соус	30/30	
5.Кисель -	200/200	
6. Хлеб пшеничный формовой 1с.-	60/60	
7.Печенье	50/60/100	
8.Апельсин		40

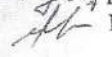
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют / не соответствуют нормативам: - *соответствует*
Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ не соответствие требованиям) – *хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.*

Предложения:
предложений и замечаний нет

Председатель комиссии:  Л.Б.Иванникова

Члены комиссии:

 К.И.Гуляева

 Н.Н.Маскаева

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора – школа р.п. Медведка

от 04.2026 года

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

Председатель комиссии: Иванникова А.Б.

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

В присутствии Иванниковой А.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
Суп гороховый	вкусно	норма	соответствует
Тертые мясные котлеты	вкусно	норма	соответствует
Картофель	вкусно	норма	соответствует
Соус	вкусно	норма	соответствует
Хлеб	вкусно	норма	соответствует
Компот	вкусно	норма	соответствует
Фрукты	вкусно	норма	соответствует
Зеленый горошек	вкусно	норма	соответствует
Печенье	вкусно	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии: Трунова К.А.
Маскаева Н.Н.

Подписи присутствующих: Иванникова А.Б.

АКТ № 4
проверки школьного питания МАОУ «СОШ» рп Теплая Гора -
школа рп Бисер

«27» апреля 2026г.

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

_____ Марахина Е.С.
_____ Лопарева М.В.
в присутствии _____ Куш Т.Р.

произвели проверку _____ обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т подачи	
суп горохов.	вкусно	соответств	соответств
круп отвари.	вкусно	соответств	соответств
фасола отвари.	вкусно	соответств	соответств
картофель из св.	вкусно	соответств	соответств
хлеб			
булочка			

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеются, не
имеются) не имеют

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии

_____ Марахина Е.С.)
_____ Лопарева М.В.)

Подписи присутствующих

_____ Куш (Куш Т.Р.)

Акт № 4

от 27.04.2026 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Т.Н. Башнева – тьютор

Члены комиссии: Е.В.Ощепкова – социальный педагог, Г.В.Калинина - учитель

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь);
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающихся питанием;
- документация поставщика на право поставок продовольствия;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники 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 – 111,51/125,03/125,69/147,83 р.
- % охвата обучающихся питанием – 100%
- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) сертификаты качества в наличии - имеются
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение) журнал бракеража готовой продукции – ведется в соответствии с требованиями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов – ведется;
- журнал витаминизации готовых блюд – ведется;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания – ведется;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования – ведется;

- примерное 10-дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения - имеется;
- сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты - имеются.

Взвешивание контрольных порций на школьников

1 степень

1. Суп гороховый - 250 гр
2. Кура отварная - 90 гр
3. Греча отварная - 150 гр
4. Компот из свежих яблок - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Булочка - 100 гр
7. Зеленый горошек - 22 гр

2 степень

1. Суп гороховый - 250 гр
2. Кура отварная - 90 гр
3. Греча отварная - 150 гр
4. Компот из свежих яблок - 200 гр
5. Хлеб - 90 гр
6. Булочка - 100 гр
7. Яблоко - 105 гр

ОВЗ 2 степень

Завтрак

1. Кофейный напиток - 200 гр
2. Каша манная - 250 гр
3. Батон, масло - 30/10 гр

Обед

1. Суп гороховый - 250 гр
2. Кура отварная - 100 гр
3. Греча отварная - 150 гр
4. Компот из свежих яблок - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Яблоко - 150 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

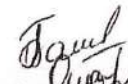
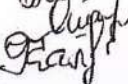
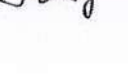
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам: соответствуют.
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям):
хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.
Предложения.

1.

2.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

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



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

от 23.04.2026 г

Акт № 4

Комиссия в составе:

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

Члены комиссии: Т.А. Ошепкова – руководитель структурного подразделения,

Д.Н. Янкович – учитель

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;

- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь);

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;

- % охвата обучающихся питанием;

- документация поставщика на право поставок продовольствия;

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует

- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/нерабочем состоянии да;

наличие спецодежды да;

наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве да;

инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды – имеются.

- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день – 111,51/125,03/125,69/147,83 р.

- % охвата обучающихся питанием – 100%

- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется

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

- учетно-отчетная документация (наличие и ведение) журнал бракеража готовой продукции – ведется в соответствии с требованиями;

- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов – ведется;

- журнал витаминизации готовых блюд – ведется;

- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания – ведется;

- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования – ведется;

- примерное 10-дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения - имеется;
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты - имеются.

Взвешивание контрольных порций на школьников

1 степень

1. Рассольник - 250 гр
2. Рыба жареная - 80 гр
3. Пюре картоф. - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Яблоко - 100 гр

2 степень

1. Рассольник - 250 гр
2. Рыба жареная - 90 гр
3. Пюре картоф. - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 90 гр
6. Чоко пай - 35 гр
7. Горошек зеленый - 37 гр

ОВЗ 1 и 2 степень

Завтрак

1. Чай - 200 гр
2. Батон масло - 40 гр

Обед

1. Рассольник - 250 гр
2. Рыба жареная - 90 гр
3. Пюре картоф. - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 30 гр
6. Чоко пай - 35 гр

Завтрак

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

Обед

1. Рассольник - 250 гр
2. Рыба жареная - 90 гр
3. Пюре картоф. - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 30 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.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

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

«23» апреля 2026

АКТ №4

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

1. нижеподписавшиеся комиссия родительского контроля по питанию в школе:
Березнева Юлия Сергеевна, председатель комиссии,
Навашикина Ангелина Петровна, член комиссии

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

проводили проверку обеда
(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
рассольник	вкусно	соответствует	соответствует
рыба жареная	вкусно	соответствует	соответствует
пюре картофельное	вкусно	соответствует	соответствует
кисель	вкусно	соответствует	соответствует
чай			
яблоко			
сок папи			

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:

Березнева Ю.С.
Навашикина А.П.

Подписи присутствующих:

Оценкова Т.А.
Лызова С.Б.





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

от 21 Апреля 2026г

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 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.

Борщ с капустой	31,80
Тефтели куриные с рисом	34,02
Картофельное пюре	21,10
Кисель из концентратов	4,80
Хлеб пшеничный 1 сорт	6,24
Яблоко свежее.	7,75
Соус томатный	5,80

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

Обед

Борщ с капустой	31,80р /31,80р
Тефтели куриные с рисом	34,02р/37,80р
Картофельное пюре	21,10р/25,32р
Хлеб пшеничный 1 сорт	4,35р/6,24р
Кисель из концентратов	4,80р/4,80р
Соус томатный	5,80р/5,80р

Завтрак 1

Каша ячневая молочная	18,70р/18,70р
Чай с сахаром	2,00р/2,00р
Хлеб пшеничный,масло сливочн.	3,12р/15,37р

- % 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
Борщ с капустой	250гр/250гр
Тефтели куриные с рисом	90гр/100гр
Картофельное пюре	150гр/180гр
Хлеб пшеничный 1 сорт	40гр/60гр
Кисель из концентратов	200гр/200гр
Каша ячневая молочная	205гр/205гр
Чай с сахаром	200гр/200гр
Хлеб пшенич.масло сливочное	30гр/30\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 /Ж.Е.Мальцева/

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

Л.В.Голубаева /Л.В.Голубаева/

АКТ

Проверки школьного питания в СП МАОУ «СОШ» р. п. Теплая Гора – школа
в п. Средняя Усьва

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

Шоловникова Татьяна Викторовна
Бушуева Юлия Михайловна

В присутствии

Шоловникова Светлана Владимировна

Произвели проверку обед.

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Пюре с картофель на гарнир бульон	✓ вкусно	горячо	соответствует
Гарниш рис с рисом	✓ вкусно	горячо	соответствует
Соус томатный с мясом	✓ вкусно	горячо	соответствует
Пюре картофельное	✓ вкусно	горячо	соответствует
Кисель плодово-ягодный	✓ вкусно	горячо	соответствует
Хлеб ржаной. Торт	✓ вкусно	горячо	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:

Татьяна Викторовна Шоловникова
Юлия Михайловна Бушуева

Подписи присутствующих:

Светлана Владимировна Шоловникова