

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора
Н.А. Толокнова
От 25.11.2024 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: 96,26 р. 2 ступень-107,93р. ОВЗ 1 ступень: 125,69 ОВЗ 2 ступень: 147,83

Завтрак 1.

Котлеты припущенные из куриного мяса	61,56/68,05
Изделия макаронные отварные	16,80/21,98
Соус молочный	6,70/6,70
Кофейный напиток с молоком	7,90/7,90
Хлеб пшеничный 1 с	3,30/3,30

Завтрак 2

Каша рисовая молочная жидкая	19,98/19,45
«Маффин»	11,00
Напиток чай с сахаром	2,35/ 2,35
Лимон к чаю	3,80/3,80
Хлеб пшеничный 1 с	3,30/3,30

- % 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

Котлеты припущенные, из куриного мяса	90/ 100
Изделия макаронные, отварные	150/180
Соус молочный	50/50
Кофейный напиток с молоком	200/ 200
Хлеб пшеничный 1 с	30/30

Завтрак 2

Каша рисовая молочная жидкая	215/ 210
«Маффин»	30
Напиток чай с сахаром/ с лимоном	200/ 200/10
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.

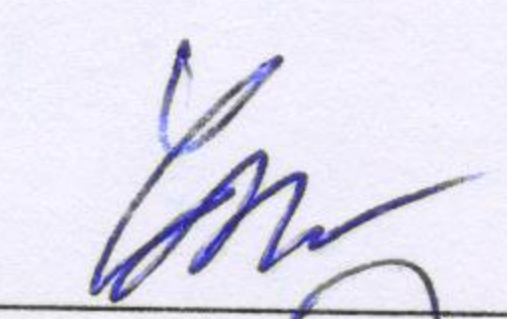
(завтрак, обед -указать нужное)

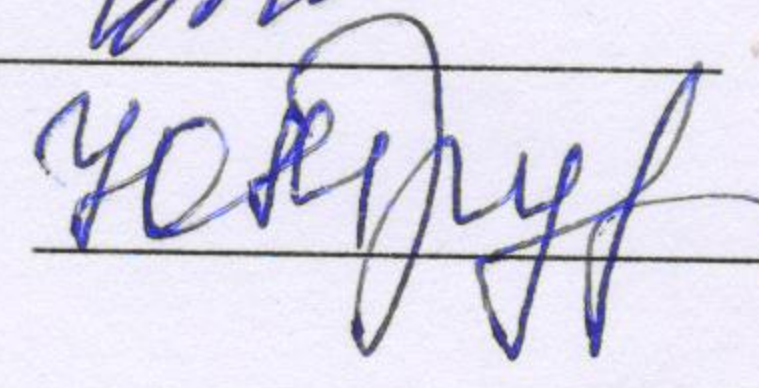
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Котлеты припущенные, из куриного мяса	Вкусно	Норма	Соответствует
Изделия макаронные,отварные	Вкусно	Норма	Соответствует
Напиток чай с сахаром/коф.напиток с молоком	Вкусно	Норма	Соответствует
Каша рисовая молочная.	Вкусно	Норма	Соответствует

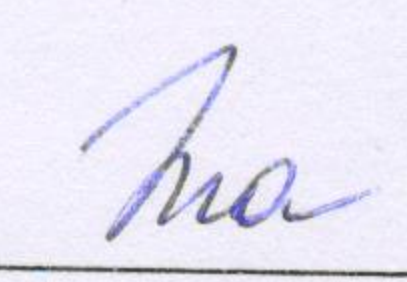
Нарушение санитарных норм (установлено, неустановлено) - нет

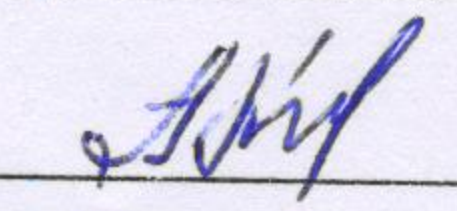
Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются,не имеются) - нет

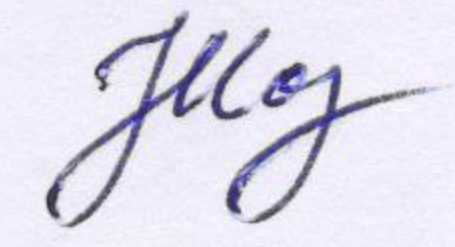
Общая оценка организации питания в столовой - хорошо

Подписи членов комиссии:  Е.В.Чебыкина

 Ю.Ю.Трушникова

Подписи присутствующих:  Н.А.Толокнова

 А.Х.Каменских

 Н.Н.Мокрушина

АКТ № 3

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

« 20 » ноября 2024г.

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

Председатель комиссии: Березнева Ю.С.,
член комиссии: Навашкина А.И.

в присутствии

руководителя СП Оценковой Т.А.,
заведующего хозяйством Лыковой С.Б.

произвели проверку обеда

(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Суп крестьянский	вкусно	соответств	соответств
Фарш с мясом	вкусно	соответств	соответств
Рис отварной	вкусно	соответств	соответств
Каша из кураш	вкусно	соответств	соответств

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Березнева Ю.С.
Навашкина А.И.

Подписи присутствующих:

Оценкова Т.А.
Лыкова С.Б.

А К Т

проверки школьного питания структурного подразделения
МАОУ «СОШ» рп Тёплая Гора – школа в рп Бисер

«20» 11 2021г.

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

В.присутствии: Понарева М.В.
Марахина Е.С.
Куц Т.Ф.
произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т подачи	
суп крестьянский	отм	кор	кор
рис отв.	отм	кор	кор
тефтели	отм	кор	кор
хлеб	отм	кор	кор
сauce	отм	кор	кор

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не усан

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

Общая оценка организации питания в столовой отм

Подписи членов комиссии: Понарева М.В. Понар
Марахина Е.С. Мар

Подписи присутствующих: Куц Т.Ф. Куц

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:

Мальчиха Жанна Вадимовна
Бунцеева Юлия Михайловна
Каналова Анастасия Анатольевна

В присутствии

Головникова Светлана Владимировна

Произвели проверку обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Варен с картошкой и картошкой	вкусно	норма	соответствует
Пюре картофельное с рисом	вкусно	норма	соответствует
Пюре картофельное	вкусно	норма	соответствует
Суп томатный с овощами и рисом	вкусно	норма	соответствует
Хлеб мясной 1 сорт	вкусно	норма	соответствует
Компот из сухофруктов	вкусно	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии:

Бунцеева Ю. М.
Каналова А. В.
Мальчиха Ж. В.

Подписи присутствующих:

Головникова

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

от 21 ноября 2024 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 21 ноября 2024 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 21.11.2024 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Суп гороховый
Рис отварной
Кнели куриные
Хлеб пшеничный 1С
Компот из свежих яблок
Чоко пай
Йогурт
Макароны с сыром запеч.
Компот из свежих яблок
Хлеб пшеничный 1С
Масло сливочное
Батончик

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 гороховый	250	250
Рис отварной	150/180	150/180
Кнели куриные	90/100	90/100
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Компот из свежих яблок	200	200
Чоко пай	30	30
Йогурт	95	95
Макароны с сыром запеч.	150/180	150/180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Масло сливочное	10	10
Батончик	23	23

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: Мехонощина Н.В.

Комиссия: *Пашкова* Пашкова Т.В.

Дик Дик Е.Ф.

Горбушина Горбушина С.В.

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

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

от 19.11.2024 года

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

Председатель комиссии: Иванникова Л.В.

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

В присутствии Иванниковой Л.В.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие отпуска нормам
	вкусовые	Температура подачи	
Суп рыбный	вкус насыщ. овощи провар.	норма	соответствует
рис отварной	пробавлен, не сыпучий	норма	соответствует
котлета мясная	прожарена	норма	соответствует
соус	однородный	норма	соответствует
каши из сух. фруктов	сладкий	норма	соответствует
хлеб	свежий	норма	соответствует
сок (ОВЗ)	срок годности до 11	норма	соответствует
напиток	свежий	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии:

Подписи присутствующих:

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



АКТ

от 19 ноября 2024 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: 96.26/107.93/125.69/147.83

- 1.суп рыбный 25.73 р./32.40 р.
- 2.рис отварной-15.00 р./20.00р
- 3.котлета мясная– 20.00р./20.00р.
- 4. соус – 3.00 р./3.00р.
- 5.компот из сухофруктов -5.00р./5.00р.
- 6.хлеб пшеничный формовой 1с.- 6.00р./6.00р.
- 7 печенье 21.53/21.53/34.96/31.43
- 8 чокопай 16.00р.
- 9. сок 30.00р.
- % охвата обучающимися питанием – 77.8

Взвешивание контрольных порций:

1. суп рыбный - 200/250
2. рис отварной - 150/200
3. котлета мясная - 100/100
4. соус - 30/30
5. компот из кураги - 200/200
6. хлеб пшеничный формовой 1с. - 60.
7. сок фруктовый 200/200
8. чокопай 40.
9. сок 200

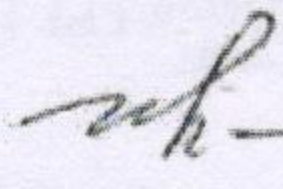
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют / не соответствуют нормативам: - *соответствует*

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

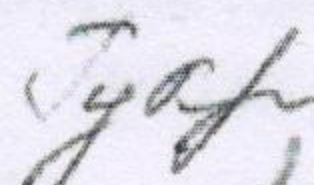
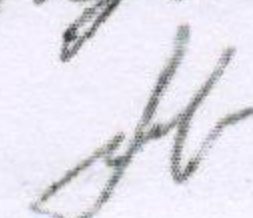
Предложения:

предложений и замечаний нет

Председатель комиссии:

 Л.Б.Иванникова

Члены комиссии:

 К.Л.Гуляева
 Н.Н.Маскаева

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

Толокнова Н.А.

АКТ

от 21 ноября 2024 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: 96,26/107,93/125,69/147,83 руб

Блюдо	1 ступень	2 ступень	1 ст ОВЗ	2 ст ОВЗ
Суп гороховый	12,82	12,82	12,82	12,82
Рис отварной	9,60	11,36	9,60	11,36
Кнели куриные	49,36	49,92	49,36	49,92
Хлеб пшеничный 1С	2,80	2,80	2,80	2,80
Компот из свежих яблок	6,03	6,03	6,03	6,03
Чоко пай	15,65	25,00	15,65	25,00
Йогурт				
Макароны с сыром запеч.			14,76	14,76
Компот из свежих яблок			6,03	6,03
Хлеб пшеничный 1С			2,80	2,80
Масло сливочное			5,84	
Батончик				16,31
Итого	96,26	107,93	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 рецептур, технологические и калькуляционные карты) – имеется

Взвешивание контрольных порций:

Блюдо	1 ступень, гр	2 ступень, гр	1 ст ОВЗ, гр	2 ст ОВЗ, гр
Суп гороховый	250	250	250	250
Рис отварной	150	180	150	180
Кнели куриные	90	100	90	100
Хлеб пшеничный 1С	50	50	50	50
Компот из свежих яблок	200	200	200	200
Чоко пай	30		30	
Йогурт		95		95
Макаронны с сыром запеч.			150	180
Компот из свежих яблок			200	200
Хлеб пшеничный 1С			50	50
Масло сливочное			10	
Батончик				23
Итого	770	875	1180	1328

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

Т.Н.Семенова

Члены комиссии:

Т.В.Пашкова

Т.В.Пашкова

О.М.Конева

О.М.Конева

21.11.2024

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора

Н.А. Толокнова



от 20.11.2024 г

Акт № 3

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 – 96.26/107.83/147,83 р.
- % охвата обучающихся питанием – 100%
- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) сертификаты качества в наличии - имеются
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение) журнал бракеража готовой продукции – ведется в соответствии с требованиями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов – ведется;
- журнал витаминизации готовых блюд – ведется;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания – ведется;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования – ведется;

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

Взвешивание контрольных порций на школьников

1 ступень

1. Суп крестьянский - 250 гр
2. Тефтели мясные - 70/30 гр
3. Рис отварной - 150 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Яблоко - 80 гр
6. Пряник - 50 гр
7. Компот из кураги - 200 гр

2 ступень

1. Суп крестьянский - 250 гр
2. Тефтели мясные - 70/30 гр
3. Рис отварной - 150 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Сок - 200 гр
6. Вафли - 25 гр
7. Компот из кураги - 200 гр

ОВЗ 2 ступень

Завтрак

1. Каша гречневая - 200 гр
2. Кофейный напиток - 200 гр
3. Батон, сыр - 30/10 гр
4. Хлеб - 30 гр

Обед

1. Суп крестьянский - 250 гр
2. Тефтели мясные - 90/30 гр
3. Рис отварной - 150 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Сок - 200 гр
6. Компот из кураги - 200 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

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

Акт проверки школьного питания СП – школа в рп Бисер
от 20.11.2024г.

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, ОВЗ 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 рецептов, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:

Завтрак: каша гречневая, кофейный напиток, хлеб, масло.

1. Каша гречневая - 200
2. Кофейный напиток - 200
3. Хлеб, масло - 30\10

Обед: суп крестьянский, рис, тефтели мясные, компот из кураги, хлеб, печенье, сок.

1. Суп крестьянский - 250
2. Рис - 150
3. Тефтели - 90
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 вывешивается, меню на день - да.

Председатель комиссии: Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Е.В.Ощепкова

Г.В.Калинина



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

от 19 ноября 2024 ____ г.

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-96,26 р.

Борщ из свежей капусты	29.07р
Тефтели мясные с рисом	31.70р
Пюре картофельное	18.70р
Соус томатный	5.59р.
Хлеб пшеничный 1 сорт	4.80р

Компот из сухофруктов

6,40р.

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

Завтрак 1

Борщ из свежей капусты	29.07р/29.07р
Тефтели мясные с рисом	31.70р/34.15р
Пюре картофельное	18.70р/18.70р
Соус томатный	5,59р/5.59р
Хлеб пшеничный 1 сорт	4.80р/4.80р
Компот из сухофруктов	6,40р./6,40р.

Завтрак 2

Сдоба обыкновенная	24.73р/24.73р
Чай с сахаром	4.70р/4.70р
Фрукт свежий	/19.69р

- % 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:

Борщ из свежей капусты	250гр/250гр.
Тефтели мясные с рисом	90гр/100гр
Пюре картофельное	150гр/150гр
Соус томатный	50гр/50гр
Хлеб пшеничный 1 сорт	50гр./50гр
Компот из сухофруктов	200гр./200гр.
Сдоба обыкновенная	60гр/60гр
Чай/Чай	200гр./200гр.
Яблоко свежее	/140гр

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