

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 степень: 105,40 р.

2 степень-118,18 р.

ОВЗ 1 степень: 125,69

ОВЗ 2 степень: 147,83

Завтрак 1

Котлеты припущенные мясные	69,25/79,15
Рис отварной	26,12/28,49
Соус томатный собств. производства	3,68/4,19
Напиток чай с сахаром	2,35/2,35
Хлеб пшеничный 1с	4,00/4,00

Завтрак 2

Каша гречневая вязкая на молоке	17,94/23,30
Напиток. Чай с сахаром	2,35/ 2,35
Хлеб пшеничный 1 с	4,00

- % 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 мясные	90/100
Рис отварной	150/180
Соус томатный собств. производства	30/50
Напиток чай с сахаром	200/200
Хлеб пшеничный 1с	30/30

Завтрак 2

Каша гречневая на молоке	190/230
Напиток. Чай с сахаром	200/200
Хлеб пшеничный 1 с	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.Ковыршина

Н.Н.Мокрушина

А.Х.Каменских.

От 18 апреля 2025г.

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.

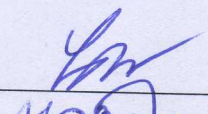
(завтрак, обед -указать нужное)

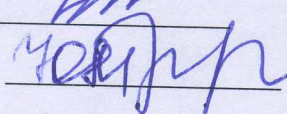
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Котлеты припущенные мясны	Вкусно	Норма	Соответствует
Рис отварной	Вкусно	Норма	Соответствует
Соус томатный собств. производства	Вкусно	Норма	Соответствует
Напиток чай с сахаром	Вкусно	Норма	Соответствует
Каша гречневая вязкая на молоке	Вкусно	Норма	Соответствует

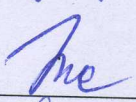
Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) - нет

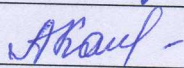
Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) - нет

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 11 апреля 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 нормам 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.

Суп пюре из разных овощей	30,10р
Гренки из хлеба пшеничного	2,70р
Рагу из птицы	36,80р
Хлеб пшеничный 1 сорт	3,80р
Чай с сахаром	4,70р

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:

Мальцева Татьяна Сергеевна
Будничева Юлия Михайловна
Кананова Анастасия Анатольевна

В присутствии

Головинова Светлана Владимировна

Произвели проверку

обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Суп пюре из рыбы	вкусно	норма	соответствует
Крем из сметаны	вкусно	норма	соответствует
Рис из птицы	вкусно	норма	соответствует
Чай с сахаром	вкусно	норма	соответствует
Молоко к чаю	вкусно	норма	соответствует
Кисель из вар.	вкусно	норма	соответствует
Бисквит	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:

Мальцева Т.С.
Будничева Ю.М.
Кананова А.А.

Подписи присутствующих:

Головинов



АКТ

от 22 апреля 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: 105.40/118.18/125.69/147.83

1. суп рыбный	27.40 р./34.25 р.	
2. рис отварной	19.00 р./24.93р	
3. котлета мясная	23.00р./23.00р.	
4. соус	3.00 р./3.00р.	
5. компот из сухофруктов	12.00р./12.00р.	
6. хлеб пшеничный формовой 1с.-	6.00р./6.00р.	
7. сырок глазированный		20.29
8. сок	15.00р.	15.00
-% 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 сухофруктов - 200/200
6. хлеб пшеничный формовой 1с. - 60.
7. сок фруктовый 200/200
8. сок 200
9. сырок глазированный 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:

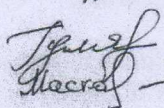
предложений и замечаний нет

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 22.04.2025 года

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

Председатель комиссии: Иванникова Л.Б.

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

В присутствии Иванникова Л.Б.

Произвели проверку ебед

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие отпуска	нормам
	вкусовые	Температура подачи		
1. Суп гороховый	норм.	норм.	соответствует	
2. Рис отвар- ной	норм.	норм.	соответствует	
3. Котлета мясная	норм.	норм.	соответствует	
4. Соус	норм.	норм.	соответствует	
5. Компот из фр.	норм.	норм.	соответствует	
6. Сок	норм.	норм.	соответствует	
7. Хлеб	норм.	норм.	соответствует	
8. Соус мажир.	норм.	норм.	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:

Подписи присутствующих:

Гущева К.А.
Маскаева Н.Н.
Иванникова Л.Б.

Акт № 8



Комиссия в составе:

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

Члены комиссии: Т.А.Ощепкова – руководитель структурного подразделения,
Л.Н.Янкович - учитель

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

1. Борщ - 250 гр
2. Котлета рыбная - 90 гр
3. Пюре картофельное - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Чоко пай - 40 гр

2 ступень

1. Борщ - 250 гр
2. Котлета рыбная - 90 гр
3. Пюре картофельное - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Чоко пай - 40 гр
7. Яблоко - 120 гр

ОВЗ 2 ступень

Завтрак

1. Кофейный напиток - 200 гр
2. Печенье - 50 гр
3. Каша «Дружба» - 200 гр

Обед

1. Борщ - 250 гр
2. Котлета рыбная - 90 гр
3. Пюре картофельное - 150 гр
4. Кисель - 200 гр
5. Хлеб - 30 гр
6. Чоко пай - 40 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

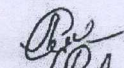
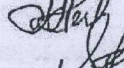
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

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

«21» апреля

АКТ №8

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

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

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.,
члены комиссии: Навашикина А.Ф.

присутствии руководителя СП Оценковой Т.А.,

завхоза Лыцовой С.Б.

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	температура подачи	
Борщ	вкусно	соответств	соответ
Котлета рыбн.	вкусно	соответств	соответ
Фюле картофеля	вкусно	соответств	соответ
Кисель	вкусно	соответств	соответ

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Внешняя оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Береснева Ю.С.
Навашикина А.Ф.

Подписи присутствующих:

Оценкова Т.А.
Лыцова С.Б.

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

Акт проверки школьного питания СП – школа в рп Бисер
от 24.04.2025г.

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, ОВЗ 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:

Завтрак: каша дружба, кофейный напиток, батон, масло, печенье.

1. Каша дружба – 200
2. Кофейный напиток – 200
3. Батон, масло – 30\10

Обед: суп борщ, пюре картофельное, котлета рыбная, кисель, хлеб, чоко-пай, яблоко.

1. Борщ – 250
2. Картофельное пюре – 150
3. Котлета - 70
4. Кисель - 200
5. Хлеб - 60\90

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

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

Меню на неделю не вывешивается, меню на день – нет.

Председатель комиссии: Башиева Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Ощепкова Е.В.Ощепкова

Калинина Г.В.Калинина

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

от 24 апреля 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 том, что 24 апреля 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 24.04.2025 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Каша «Дружба»
Хлеб пшеничный 1С
Чай с сахаром/какао
Суп рыбный
Рис отварной
Гуляш из говядины
Хлеб пшеничный 1С
Чай с сахаром

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»	150/180	150/180
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Чай с сахаром	200	200
Суп рыбный	250	250
Рис отварной	150/180	150/180
Гуляш из говядины	90/100	90/100
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Чай с сахаром	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* Пашкова Т.В.
Дик Дик Е.Ф.
Горбушина Горбушина С.В.

АКТ

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

«25» 04 2025г.

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

Марахина Е.С.

Попарева Н.В.

В присутствии:

Куц Т.Ф.

Куц -

Произвели проверку

обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>суп овощной</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>
<u>котлет обв</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>
<u>котлета мясн.</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>
<u>сок</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>
<u>хлеб</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>
<u>картофельное пюре</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>	<u>хор</u>

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

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

Общая оценка организации питания в столовой хор

Подписи членов комиссии

Марахина Е.С.

Попарева Н.В.

Подписи присутствующих

Куц Т.Ф.

Куц -