

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора
Н.А. Толокно
От 20 марта 2025

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: 101,27 р.

2 ступень-113,54 р.

ОВЗ 1 ступень: 125,69

ОВЗ 2 ступень: 147,83

Завтрак 1

Кнели из кур с рисом	60,00/68,60
Капуста тушеная	35,37/39,04
Соус томатный собств. производства	
Напиток чай с сахаром	2,35/2,35
Хлеб пшеничный 1с	3,55/3,55

Завтрак 2

Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая	22,07/24,59
Напиток. Чай с сахаром	2,35/ 2,35
Хлеб пшеничный 1 с	3,55/3,55
Лимон к чаю	3,80

- % 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 рецептов, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций (г)

Завтрак 1

Кнели из кур с рисом	90/100
Капуста тушеная	150/180
Соус томатный собств. производства	30
Напиток чай с сахаром	200/200
Хлеб пшеничный 1с	30/30

Завтрак 2

Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая	210/230
Напиток. Чай с сахаром	200/200
Хлеб пшеничный 1 с	30
Лимон к чаю	5

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)

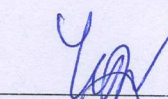
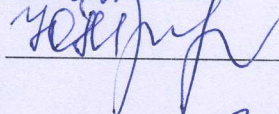
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпус
	Вкусовые	Температура подачи	
Кнели из кур с рисом	Вкусно	Норма	Соответствует
Капуста тушеная	Вкусно	Норма	Соответствует
Соус томатный собств. производства	Вкусно	Норма	Соответствует
Напиток чай с сахаром	Вкусно	Норма	Соответствует
Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая	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

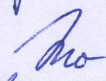
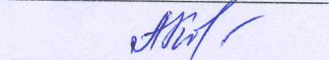
Подписи членов комиссии:

Е.В.Чебыкина

Ю.Ю.Трушникова

Подписи присутствующих:

Н.А.Толокнова

А.Х.Каменских



Акт № 7

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: С.Б. Лызова – зав.хоз.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 – 101.27/113.54/147,83 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. Котлета мясная - 70 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Сок - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Яблоко - 125 гр

2 степень

1. Суп овощной - 250 гр
2. Котлета мясная - 90 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Сок - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Яблоко - 120 гр
7. Печенье - 30 гр
8. Кукуруза консерв. - 20 гр

ОВЗ 2 степень

Завтрак

1. Кофейный напиток - 200 гр
2. Батон, масло - 30/10 гр
3. Суп молочный вермишелевый - 250 гр

Обед

1. Суп овощной - 250 гр
2. Котлета мясная - 90 гр
3. Рожки отварные - 150 гр
4. Сок - 200 гр
5. Хлеб - 90 гр
6. Яблоко - 120 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам: соответствуют.

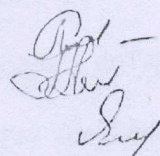
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



С.Б.Лызова

Т.А.Ощепкова

Л.Н.Янкович

АКТ № 4

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

«24» марта 2012

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

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.
члены комиссии: Навашина А.Т.

в присутствии

руководителя СП Оценковой Т.А.
заверяющего хозяйства Лыдовой С.Б.

произвели проверку

обеда

(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	температура подачи	
суп овощной	вкусно	соответств	соответств
котлеты ^{мясные}	вкусно	соответств	соответств
рожки ^{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:

Навашина А.Т.
Береснева Ю.С.

Подписи присутствующих:

Оценкова Т.А.
Лыдова С.Б.

Толокнова Н.А.

от 19 марта 2025 года

КОМИССИЯ В СОСТАВЕ:

Председатель комиссии: Т.Н.Семенова — заведующий хозяйством
Члены комиссии:

Члены комиссии:

Пашкова Г.В. - руководитель СП школа р.п. Сараны
О.М.К.

О.М.Консва — 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;

- 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);

- 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);

- Животная вытолка...

- журнал учета выполнения санитарно-гигиенических мероприятий; - журнал витаминизации готовых блюд;

- журнал учета выполнения натуральных норм питания;
- журнал учета...

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 СанПиН – соблюдается

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, инвентарь) – соответствует

- ассортимент блюд (меню) – да.

Стоимость питания в день: 101,27/113,54/125,69/147,83 руб

Блюдо	1 ступень	2 ступень	1 ст. ОБЗ	2 ст. ОБЗ
Рассольник ленинградск.	21,40	26,75	21,40	26,75
Каша гречневая	10,78	12,94	10,78	12,94
Кнели из кур с рисом	59,17	63,93	59,17	63,93
Хлеб пшеничный 1С	2,80	2,80	2,80	2,80
Кисель витаминизиров.	7,12	7,12	7,12	7,12
Компот из свежих яблок				6,03
Каша манная молочная			18,62	18,62
Хлеб пшеничный 1С			2,80	2,80
Масло сливочное				6,84
Чай с сахаром			3,00	
Итого	101,27	113,54	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
Рассольник ленинградск.	200	250	200	250
Каша гречневая	150	180	150	180
Кнели из кур с рисом	90	100	90	100
Хлеб пшеничный 1С	50	50	50	50
Кисель витаминизиров.	200	200	200	200
Компот из свежих яблок				200
Каша манная молочная			205	205
Хлеб пшеничный 1С			50	50
Масло сливочное				10
Чай с сахаром			200	
Итого	690	780	1145	1245

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:

Т.Н. Семенова

Т.Н. Семенова

Т.В. Пашкова

Т.В. Пашкова

О.М. Конева

О.М. Конева

19.03.2025

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

от 19 марта 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 19 марта 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 19.03.2025 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Рассольник ленинградский
Каша гречневая
Кнели из кур с рисом
Хлеб пшеничный 1С
Кисель витаминизированный
Чай с сахаром
Каша манная молочная
Хлеб пшеничный 1С
Масло сливочное

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд. При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Рассольник ленинградский	200/250	200/250
Каша гречневая	150/180	150/180
Кнели из кур с рисом	90/100	90/100
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Кисель витаминизированный	200	200
Чай с сахаром	200	200
Каша манная молочная	205	205
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Масло сливочное	10	10

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 покрытия: 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.



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-101.27р.

Суп картофельный с рыбой	26,18р
Кнели курин. с рисом	33,06р
Капуста тушеная	11,23р
Хлеб пшеничный 1 сорт	3,80р
Сок в ассортименте	27,00р

Завтрак 1

Суп картофельный с рыбой	26,18/26,18p
Кнели куриные с рисом	33,06/36,70p
Капуста тушеная	11,23/13,50p
Хлеб пшеничный 1 сорт	3,80/3,80p
Компот сухофрукты	6,40p/
Сок в ассортименте	/27,00p

Завтрак 2

Кондитерское изделие	18,02/35,95р
Сок/чай	27,00/4,70р

- % 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:

Суп картофельный с рыбой	250гр/250гр
Кнели куриные с рисом	90гр/100гр
Капуста тушеная	150гр/180гр
Хлеб пшеничный 1 сорт	50гр/50г
Компот сухофрукты	200/200гр
Сок в ассортименте	200гр
Кондитерское изделие	46гр/95гр
Сок /чай	200гр/200гр
Органолептические и другие	

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции нормативам соответствуют

СООТВЕТСТВУЮТ

Подбор суточной пробы, условия ее хранения соответствует

хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Председатель комиссии: МФ /Ж.Е.Мальцева/
Члены комиссии: Л.М.О. /С.В.Половникова/
Г.В.Г. /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:

Мамчева, Анна Владимировна
Будникова, Юлия Михайловна
Каширова, Анастасия Александровна

В присутствии

Головникова, Светлана Владимировна

Произвели проверку

обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Суп картофельный с рисом (слипчатый)</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Кнели из курицы</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Каршма тушеная</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Сок в ассортименте</u>	<u>Вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии:

Мамчева М.В.

Каширова А.А.

Будникова Ю.М.

Подписи присутствующих:

Головникова

АКТ



от 20 марта 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: 101.27/113.54/125.69/147.83

1.рассольник	26.77 р./33.50 р.
2.картофельное пюре	-23.00 р./30.00р
3.котлета рыбная	19.19р./19.19р.
4.соус	3.00/ 3.00
5.огурец маринованный	-11.50 р./10.04р.
5.компот из кураги	-12.00р./12.00р.
6.хлеб пшеничный формовой 1с.	- 6.00р./6.00р.
7 яблоко	
	24.42 /34.21

-% охвата обучающимися питанием – 77.7

Взвешивание контрольных порций:

- 1.рассольник 200/250
- 2.картофельное пюре-150/200
- 3.котлета рыбная – 100/100
- 4.соус -30/30
- 5.огурец маринованный-45/40
- 6.компот из кураги -200/200
- 7.хлеб пшеничный формовой 1с.- 60/60
- 8 яблоко

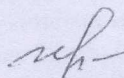
140 /200

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.*

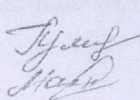
Предложения:

предложений и замечаний нет

Председатель комиссии:
Члены комиссии:



Л.Б.Иванникова



К.Л.Гуляева

Н.Н.Маскаева

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

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

от 03.2025 года

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

Председатель комиссии: Иванникова Л.Б.

Члены комиссии: Гуляева К.А. Мясникова Н.Н.

В присутствии Иванникова Л.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие отпуска	нормам
	вкусовые	Температура подачи		
суп-рассольник	вкусно	норма	норма	
карт. пюре	вкусно	норма	норма	
котлета рыбная	вкусно	норма	норма	
соус	вкусно	норма	норма	
огурцы маринов.	вкусно	норма	норма	
капуст. цуккини	вкусно	норма	норма	
хлеб	свежий	норма	норма	
яблоко (овз)	свежее	норма	норма	

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

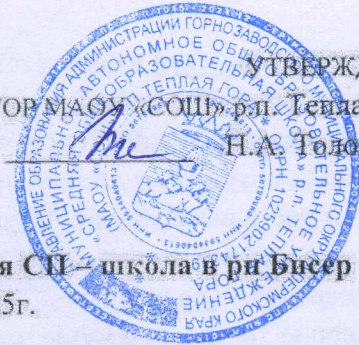
Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии:

Подписи присутствующих:

Гуляева К.А. Гуляева
Мясникова Н.Н. Мясникова
Иванникова Л.Б. Иванникова

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



Акт проверки школьного питания СОШ – школа в рп Бисер
от 21.03.2025г.

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 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: суп молочный с вермишелью, чай, хлеб, масло.

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

Обед: суп овощной, макароны, котлета мясная, сок, хлеб, яблоко.

1. Суп овощной - 250
2. Макароны - 150
3. Котлета - 70
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 не вывешивается, меню на день - нет.

Председатель комиссии: Баш Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Ощ Е.В.Ощепкова

Калин Г.В.Калинина

АКТ

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

«21» марта 2025г.

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

Марахина Е.С.

Попарева Н.В.

В присутствии: Куц Т.Ф.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>суп овощной</u>	<u>хор</u>	<u>хорош</u>	<u>хорош</u>
<u>макарон. отв.</u>	<u>хор</u>	<u>хорош</u>	<u>хорош</u>
<u>котлета куриц.</u>	<u>хор</u>	<u>хорош</u>	<u>хорош</u>
<u>сок</u>	<u>хор</u>	<u>хорош</u>	<u>хорош</u>
<u>хлеб</u>	<u>хор</u>		<u>хорош</u>
<u>яблоко</u>	<u>хор</u>		<u>хорош</u>

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

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии Марахина Е.С. Маф

Попарева Н.В. Анаф

Подписи присутствующих Куц Т.Ф. Куц