



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора
Н.А. Толокнов
От 21.01.2025

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

Биточки рыбные	
Собственного производства (минтай)	47,85/ 52,85
Соус молочный	
Пюре картофельное	36,22/43,49
Хлеб пшеничный 1с	3,55/3,55
Компот из свежих плодов (яблоки)	
13,65/13,65	

Завтрак 2

Макароны, запеченные с сыром	22,07/ 28,39
Напиток. Чай с сахаром	2,35/ 2,35
Хлеб пшеничный 1 с	3,55

- % 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

Биточки рыбные	
Собственного производства (минтай)	90/100
Соус молочный	30/50
Пюре картофельное	150/180
Хлеб пшеничный 1с	30/30
Компот из свежих плодов (яблоки)	200/200

Завтрак 2

Макароны, запеченные с сыром	110/130
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:

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	
Биточки рыбные, собственного производства (минтай)	Вкусно	Норма	Соответству
Пюре картофельное	Вкусно	Норма	Соответству
Соус молочный	Вкусно	Норма	Соответствуе
Компот из свежих плодов (яблоки)	Вкусно	Норма	Соответствуе
Макароны, запеченные с сыром	Вкусно	Норма	Соответству

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
Н.А. Толокина

Акт проверки школьного питания СП – школы в рп Бисер
от 29.01.2025г.

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, качество, 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 (с 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

- 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

- % охвата обучающихся питанием 80%

- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качество, 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 геркулесовая, чай, батон, хлеб, масло.

1. Каша геркулесовая - 200
2. Чай - 200
3. Хлеб, батон, масло - 30\30\10

Обед: суп свекольник, домашнее жаркое, компот, хлеб, булочка, яблоко.

1. Суп свекольник - 250
2. Жаркое - 150
3. Компот - 200
4. Хлеб - 60\90

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции 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: Т.Н.Башиева

Члены комиссии: Е.В.Ощепкова

Г.В.Калинина

АКТ

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

«31» января 20

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

Марахина Е.С.

Понорева Н.В.

В присутствии:

Жилищников Н.

произвели проверку

обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие отпуска
	вкусовые	т. подачи	
суп пюре, суп	отм	хорош	хорош
котл. мясо	отм	хорош	хорош
мясо жареное	отм	хорош	хорош
сок	отм	хорош	хорош
кисель	отм	хорош	хорош
печенье, вафли	хор	хорош	хорош

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не уста

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

Общая оценка организации питания в столовой отм

Подписи членов комиссии:

Марахина Е.С.

Понорева Н.В.

Подписи присутствующих:

Жилищников Н.Н.



Акт № 5

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 (обмундировка, посуда, инвентарь);
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающихся питанием;
- документация поставщика на право поставок продовольствия;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, 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 карты, 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 (обмундировка, 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, 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. Щи из свежей капусты - 250 гр
2. Плов - 220 гр
3. Чай - 200 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Йогурт - 95 гр

2 ступень

1. Щи из свежей капусты - 250 гр
2. Плов - 220 гр
3. Чай - 200 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Йогурт - 95 гр
6. Вафли - 50 гр

ОВЗ 2 ступень

Завтрак

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

Обед

1. Щи из свежей капусты - 200 гр
2. Плов - 220 гр
3. Компот из свеж. яблок - 200 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Йогурт - 95 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

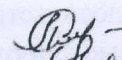
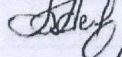
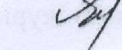
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

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

АКТ № 5

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

«27» января 2025

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

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.,
члены комиссии: Набалихина А.В.

в присутствии

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

произвели проверку

обеда

(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	температура подачи	
шниц из свек. капуста	вкусно	соответств	соответств
шниц	вкусно	соответств	соответств
чай	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:

Наб (Набалихина А.В.)
Бер (Береснева Ю.С.)

Подписи присутствующих:

Оцен (Оценкова Т.А.)
Лыз (Лызова С.Б.)



от 29 января 2025 года

Н.Н. Маскаева – учитель географии и информатики

- 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);

- 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.суп крестьянский | 25.77 р./30.24р. | |
| 2. макароны отварные- | 15.00 р./22.80 | |
| 3.котлета мясная- | 20.00р./20.00р. | |
| 4. соус - | 5.00р. | |
| 5.хлеб пшеничный формовой 1с.- | 5.00р. | |
| 6 сок фруктовый | 30.50/30.50 | 26.00 |
| 7.Чокопай | | 16.00 |
| 8.Банан | | 8.42 |
| | | 8.29 |

-документация поставщика на право поставок продуктов - *имеется*

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - *имеются*
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов) - *ведётся*
- журнал витаминизации готовых блюд - *ведётся*
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - *ведётся*
- журнал учета выполнения натуральных норм питания - *ведётся*
- журнал еженедельного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - *ведётся*
- примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты) - *имеется*

Взвешивание контрольных порций:

- 1.суп крестьянский 200/250.
2. макароны отварные-150 /200
- 3.котлета мясная- 100/100
4. соус – 30/30
- 5.хлеб пшеничный формовой 1с.-60/60
- 6 сок фруктовый 200/200
7. Чокопай 40
- 8.Банан 50

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.*

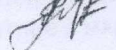
Предложения:

предложений и замечаний нет

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Л.Б.Иванникова

 К.Л.Гуляева
 Н.Н.Маекаева

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

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

от 29.01.2025 года

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

Председатель комиссии: Иванникова Л.Б.

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

В присутствии Иванниковой Л.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие отпуска	нормам
	вкусовые	Температура подачи		
<u>Суп крестьян- ский</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>	
<u>Макароны</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>	
<u>Котлета мясная</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>	
<u>Соус</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>	
<u>Сок</u>	<u>срок годной норма</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>	
<u>Желе</u>	<u>сладкий</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>	
<u>ОВЗ: Чокопай</u>	<u>ср. з. в. н.р.</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>	
<u>Банан</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>норма</u>	

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой норма

Подписи членов комиссии: Гришова К.А. Гришова К.А.
Подписи присутствующих: Маскаева Н.Н. Иванникова Л.Б.



СП МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора школа в п. Средняя Усь

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 некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (об 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, 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 калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев у некачественной пищи и продуктов соответствует
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблю
- помещение для хранения продуктов по норме соответствует
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (об 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.

уп карт. с макаронными изд.

фтели мясные с рисом

ша гречневая рассыпчат.

ус томатный

еб пшеничный 1 сорт

28.30р

37.00р

8.68р

5.80р

3.80р

Чай с лимоном

4.70р

Яблоко свеж

12.99р

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

ОВЗ 2 ступень- 147,83

Завтрак 1

Суп карт с макаронными издел.	28.30/28.30р
Тефтели мясные с рисом	37.00р/40.10р
Каша гречневая рассыпчатая	8.68р/10.45р
Соус томатный	5.80р/5.80р
Хлеб пшеничный 1 сорт	3.80р/5.76
Чай с лимоном	4.70р/4.70р

Завтрак 2

Печенье сдобное	11.41р/14.72р
Сок фрукт./Йогурт	26р/38р

- % 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:

Щи из свеж.капусты с картоф.	250гр/250гр
Котлета из куринного мяса	90гр/100гр
Макаронные изд. Отварн.	150гр/180гр
Соус томатный	50гр/50гр
Хлеб пшеничный 1 сорт	40гр/60гр
Чай с лимоном	200гр /200гр.
Печенье сдобное	48г/ 61гр
Сок фрукт./Йогурт	200гр./130гр.

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: М.А. 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 – школ
в п. Средняя Усьва

Мы, нижеподписавшиеся, Комиссия родительского контроля по питанию
школе:

Молочко Мария Сергеевна
Бунцева Юлия Михайловна
Кашарова Анастасия Анатольевна

В присутствии

Головникова Светлана Владимировна

Произвели проверку

обед.

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
суп картош.	вкусно	норма	соответствует
пюре картофельное	вкусно	норма	соответствует
творожная запеканка	вкусно	норма	соответствует
салат овощной	вкусно	норма	соответствует
хлеб пшенич. б.	вкусно	норма	соответствует
чай с лимоном	вкусно	норма	соответствует
яблоко свеж.	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:

каш Кашарова А. А.
Бунц Бунцева Ю. М.
Молч Молочко М. В.

Подписи присутствующих:

УТВЕРЖДАЮ

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



АКТ

от 22 января 2025 года

комиссия в составе:

Председатель комиссии: Т.Н.Семенова – заведующий хозяйством

Члены комиссии:

Пашкова Т.В. - руководитель СП школа р.п. Сараны

О.М.Конева – учитель начальных классов

Произвели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате установлено:

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

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

Блюдо	1 ступень	2 ступень	1 ст ОВЗ	2 ст ОВЗ
Суп овощной	21,59	21,59	21,59	21,59
Изделия макаронные	9,12	10,94	9,12	10,94
Гуляш из говядины	61,73	72,18	61,73	72,18
Хлеб пшеничный 1С	2,80	2,80	2,80	2,80
Компот из свежих яблок	6,03	6,03	6,03	6,03
Чай с сахаром			3,00	6,03
Каша манная молочная			18,62	18,62
Хлеб пшеничный 1С			2,80	2,80
Масло/ сыр				6,84
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 рецептов, технологические и калькуляционные карты) – имеется

Взвешивание контрольных порций:

Блюдо	1 ступень, гр	2 ступень, гр	1 ст ОВЗ, гр	2 ст ОВЗ, гр
Суп овощной	250	250	250	250
Изделия макаронные	150	180	150	180
Гуляш из говядины	90	100	90	100
Хлеб пшеничный 1С	50	50	50	50
Компот из свежих яблок	200	200	200	200
Чай с сахаром			200	200
Каша манная молочная			205	205
Хлеб пшеничный 1С			50	50
Масло/ сыр				10
Итого	740	780	1195	1275

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

22.01.2025

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

от 22 января 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 22 января 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 22.01.2025 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Суп овощной
Изделия макаронные
Гуляш из говядины
Хлеб пшеничный 1С
Компот из свежих яблок
Чай с сахаром
Каша манная молочная
Хлеб пшеничный 1С
Масло

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 овощной	250	250
Изделия макаронные	150/180	150/180
Гуляш из говядины	90/100	90/100
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Компот из свежих яблок	200	200
Чай с сахаром	200	200
Каша манная молочная	205	205
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Масло	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 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.