



УТВЕРЖДАЮ:
Н.А. Толокнова
От 27.01. 2026 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: 111,51 р.

2 ступень-125,03 р.

ОВЗ 1 ступень: 125,69

ОВЗ 2 ступень: 147,83

Завтрак 1

Голубцы ленивые

Соус молочный

Пюре картофельное

Компот из свежих плодов и ягод

Лимон к чаю

Хлеб пшеничный 1с

Завтрак 2

Каша манная молочная вязкая.

Напиток. Чай с сахаром.

Печенье

- % охвата обучающихся питанием **90%**

- документация поставщика на право поставок продовольствия **имеется**

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

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

- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов - **ведется**;

- журнал витаминизации готовых блюд - **ведется**;

- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - **ведется**;

- журнал учета выполнения натуральных норм питания - **ведется**;

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

- примерное 10-дневное меню, согласованное с Руководителем учреждения - **имеется**;

- сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты - **имеются**

Взвешивание контрольных порций (г)

Завтрак 1

Голубцы ленивые 90/90

Соус молочный 30/60

Пюре картофельное 150/180

Компот из свежих плодов и ягод 200/200

Хлеб пшеничный 1с 30/30

Завтрак 2

Каша манная молочная вязкая. 270

Напиток. Чай с сахаром. 200/200

Печенье 40

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

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

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

М.А.Ковыршина

Н.Н.Мокрушина

А.Х.Каменских.

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)

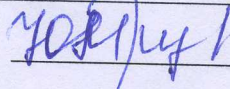
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Биточки рыбные, собственного производства (минтай)	Вкусно	Норма	Соответствует
Пюре картофельное	Вкусно	Норма	Соответствует
Соус молочный	Вкусно	Норма	Соответствует
Компот из свежих плодов (яблоки)	Вкусно	Норма	Соответствует
Макароны, запеченные с сыром	Вкусно	Норма	Соответствует

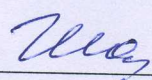
Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) - нет

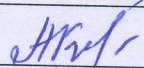
Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) - нет

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 28 января 2026г

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

АКТ

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ж.Е.Мальцева – завхоз

Члены комиссии: .Половникова С.В. – учитель нач. классов , Л.В.Голубаева – учитель

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (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 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 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 (оборудование 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 степень-111,51.

Соус томатный	5,80р
Суп гороховый на курин. бульоне	25,95
Биточки рыбные	28,34
Макаронные изд.отварные	13,85
Компот сухофрукты	6,40
Хлеб пшеничный 1 сорт	6,24
Печенье сдобное	24,93

Обед

Завтрак 1

Председатель комиссии:  /Ж.Е.Мальцева/
Члены комиссии:  /С.В.Половникова/
 /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:

Головина Татьяна Викторовна
Бущуева Юлия Михайловна

В присутствии

Головинковой Светлана Владимировна

Произвели проверку обед.

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Суп гороховый кн. гурий. бульон.	вкусно	норма	соответствует
Биточки рыбные соеб. соус.	вкусно	норма	соответствует
Макароны из с. отвари	вкусно	норма	соответствует
Соус томатный	вкусно	норма	соответствует
Помидор с фарш.	вкусно	норма	соответствует
Хлеб пшеничный	вкусно	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой ☒ отлично

Подписи членов комиссии:

Головина Т.В.
Бущуева Ю.М.

Подписи присутствующих:



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

Акт № 1

от 26.01.2026 г

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 – 111,51/125,03/125,69 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. Щи из свежей капусты - 250 гр
2. Плов - 220 гр
3. Компот из свежих яблок - 250 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Сок - 200 гр
6. Печенье - 19 гр

2 ступень

1. Щи из свежей капусты - 250 гр
2. Плов - 220 гр
3. Компот из свежих яблок - 250 гр
4. Хлеб - 90 гр
5. Сок - 200 гр
6. Вафли - 55 гр

ОВЗ 1 и 2 ступень

Завтрак

1. Кофейный напиток - 200 гр
2. Печенье - 50 гр

Обед

1. Щи из свежей капусты - 250 гр
2. Плов - 220 гр
3. Компот из свежих яблок - 200 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Сок - 200 гр

Завтрак

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

Обед

1. Щи из свежей капусты - 250 гр
2. Плов - 220 гр
3. Компот из свежих яблок - 200 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Булочка - 100 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

«26» января

АКТ №1

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

1. И. нижеподписавшиеся, комиссия родительского контроля по питанию в школе:

Береснева Юлия Сергеевна, председатель
комиссии, Набаихина Андиса Петровна,
член комиссии

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

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	температура подачи	
шн из св. кап.	вкусно	соответств	соответс
Гриб	вкусно	соответств	соответс
Компот из св. яд.	вкусно	соответств	соответс
Ябло	вкусно	соответств	соответс
Сок	вкусно	соответств	соответс
Варени	вкусно	соответств	соответс

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

Жалобы по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) не имеют

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Бер (Береснева Ю.С.)
Наб (Набаихина А.П.)

Подписи присутствующих:

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



АКТ

от 27 января 2026 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Л.Б.Иванникова – руководитель СП

Члены комиссии:

К.Л. Гуляева –учитель физической культуры

Н.Н. Маскаева – учитель географии и информатики

Произвели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

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

В результате проверки установлено:

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

стоимость питания в день: 111.51/125.03//147.83

1. суп рыбный	30.01 /37.86
2. рис отварной	20.50/24.01
3. котлета мясная	21.00./21.00р
4. соус	2.00./2.00
5. хлеб пшеничный формовой 1с.-	8.00/8.00
6 компот из сухофруктов	12.00 / 12.00
7. яйцо	9.00/9.00
8. нарезка из овощей	9.00/11.16
9. яблоко	22.80

-% охвата обучающимися питанием – **77.8**

-документация поставщика на право поставок продуктов - *имеется*

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) - *имеются*
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение: журнала бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов) - *ведётся*
- журнал витаминизации готовых блюд - *ведётся*
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - *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:

1.суп рыбный	200 / 250	
2. рис отварной	150 / 200	
3.котлета мясная	100 / 100	
4. соус	30 / 30	
5.хлеб пшеничный формовой 1с.	60 / 60	
6 компот из сухофруктов	200 / 200	
7.яйцо	40 / 40	
8.нарезка из овощей	50 / 100	
9.яблоко		150

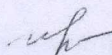
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют / не соответствуют нормативам: - *соответствует*

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

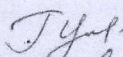
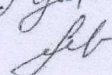
Предложения:

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 27.01.2026 года

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

Председатель комиссии: Иванникова, Л.Б.

Члены комиссии: Маслаева, Н.Н., Зулеева, К.Л.

В присутствии Иванниковой, Л.Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие отпуска	нормам
	вкусовые	Температура подачи		
суп, рыбный	вкусно	норма	норма	
рис	вкусно	норма	норма	
котлета мясная	вкусно	норма	норма	
соус	вкусно	норма	норма	
компот из сухофруктов	вкусно	норма	норма	
хлеб	вкусно/свеж	норма	норма	
салат овс.	вкусно	норма	норма	
картошка из овощей	вкусно/свеж	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:

Зулеева К.Л. Зулеева
Маслаева, Н.Н. Маслаева
Иванникова, Л.Б. Иванникова



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

Акт проверки школьного питания СП – школа в рп Бисер
от 26.01.2026г.

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 111.51\125,03 руб, ОВЗ 200.50

- % 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 манная, кофейный напиток, батон, масло.

1. Каша манная - 200

2. Кофейный напиток - 200

3. Батон, масло - 30\10

Обед: суп щи из свежей капусты, плов, компот из свежих яблок, хлеб, печенье.

1. Щи - 250

2. Плов - 220

3. Компот - 200

4. Хлеб - 50\60

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

«26» января 2026г.

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

_____ обед Попарева М.В.
_____ Марахина Е.С.
В присутствии: _____ Жуу Т.Р.

Произвели проверку _____ обед

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>суп щи</u>	<u>хор</u>	<u>норм</u>	<u>норм</u>
<u>пилов с кур.</u>	<u>хор</u>	<u>норм</u>	<u>норм</u>
<u>хлеб</u>	<u>хор</u>	<u>норм</u>	<u>норм</u>
<u>компот из св.об</u>	<u>хор</u>	<u>норм</u>	<u>норм</u>
<u>печенье</u>	<u>хор</u>	<u>норм</u>	<u>норм</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 хорошо

Подписи членов комиссии _____ Марахина Е.С. М.В.

_____ Попарева М.В. Попар

Подписи присутствующих _____ Жуу Т.Р. Жуу

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора

Толокнова Н.А.

АКТ

от 21 января 2026 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 рецептов, 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: 111,51/125,03/125,69/147,83 руб

Блюдо	1 ступень	2 ступень	1 ст ОВЗ	2 ст ОВЗ
Каша «Дружба»			15,27	23,63
Хлеб пшеничный 1С			4,20	4,20
Чай с сахаром			1,82	1,82
Рассольник ленинградский	25,73	29,89	25,73	29,89
Греча рассыпчатая	15,92	19,10	15,92	19,10
Кнели куриные	58,49	64,67	52,38	57,82
Хлеб пшеничный 1С	4,20	4,20	4,20	4,20
Кисель витаминизиров.	7,17	7,17	7,17	7,17
Итого	111,51	125,03	125,69	147,83

- % охвата обучающихся питанием – 86 %

- 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

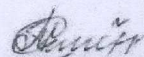
Взвешивание контрольных порций:

Блюдо	1 ступень, гр	2 ступень, гр	1 ст ОВЗ, гр	2 ст ОВЗ, гр
Каша «Дружба»			200	250
Хлеб пшеничный 1С			50	50
Чай с сахаром			200	200
Рассольник ленинградский	260	300	260	300
Греча рассыпчатая	150	180	150	180
Кнели куриные	90	120	90	120
Хлеб пшеничный 1С	50	50	50	50
Кисель витаминизиров.	200	200	200	200
Итого	750	850	1200	1350

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Подбор суточной пробы, условия хранения соответствуют требованиям – хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

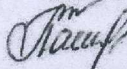
Предложений и замечаний нет.

Председатель комиссии

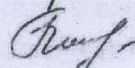


Т.Н.Семенова

Члены комиссии:



Т.В.Пашкова



О.М.Конева

21.01.2026

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

от 21 января 2026 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 января 2026 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 21.01.2026 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Каша «Дружба»
Хлеб пшеничный 1С
Чай с сахаром
Рассольник ленинградский
Греча рассыпчатая
Кнели куриные
Хлеб пшеничный 1С
Кисель витаминизированный

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»	200	200
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Чай с сахаром	200	200
Рассольник ленинградский	260/300	260/300
Греча рассыпчатая	150/180	150/180
Кнели куриные	90/120	90/120
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Кисель витаминизированный	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 Т.В.

 Дик Е.Ф.

 Горбушина С.В.