



УТВЕРЖДАЮ
р.п. Теплая Гора
Н.А. Толочков
От 22.09.2025

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: 105,40 р.

2 ступень-118,18 р.

ОВЗ 1 ступень: 125,69

ОВЗ 2 ступень: 147,83

Завтрак 1

Котлеты припущенные из куринного мяса

Изделия макаронные отварные

Соус молочный

Кофейный напиток

Хлеб пшеничный

Завтрак 2

Каша вязкая молочная (из пшена и риса) «Дружба»

Напиток. Чай с сахаром

- % охвата обучающихся питанием **90%**
- документация поставщика на право поставок продовольствия **имеется**
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) сертификаты качества в наличии - **имеются**
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение) журнал бракеража готовой продукции - **ведется** в соответствии с требованиями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов - **ведется**;
- журнал витаминизации готовых блюд - **ведется**;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - **ведется**;
- журнал учета выполнения натуральных норм питания - **ведется**;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования - **ведется**;
- примерное 10-дневное меню, согласованное с Руководителем учреждения - **имеется**;
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты - **имеются**

Взвешивание контрольных порций (г)

Завтрак 1

Котлеты припущенные из куринного мяса	90/100
Изделия макаронные отварные	150/180
Соус молочный	40/60
Кофейный напиток	200/200
Хлеб пшеничный 1 с	30

Завтрак 2

Каша вязкая молочная (из пшена и риса) «Дружба»	190/190
Напиток. Чай с сахаром	200/200

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 отпуская
	Вкусовые	Температура подачи	
Котлеты припущенные из куринного мяса	Вкусно	Норма	Соответствует
Изделия макаронные отварные	Вкусно	Норма	Соответствует
Хлеб пшеничный 1 с	Вкусно	Норма	Соответствует
Соус молочный	Вкусно	Норма	Соответствует
Кофейный напиток	Вкусно	Норма	Соответствует
Каша вязкая молочная (из пшена и риса) «Дружба»	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
Толокнова Н.А.

АКТ

От 22 сентября 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./118.18/147.83 .

- 1.Щи из свежей капусты 33. 40 р./35.31 р.
- 2.Макароны отварные-15.97 р./21.29р
- 3.Голень куриная– 28.50р./28.50р.
4. Кукуруза консервированная – 13.53/19.73р
- 5.Кисель 11,00/11.00р.
- 6.хлеб пшеничный формовой 1с.- 3.00р./3.00
7. Чокопай 29.00

- % охвата обучающимися питанием – *89%*
- 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты) - *имеется*

Взвешивание контрольных порций:

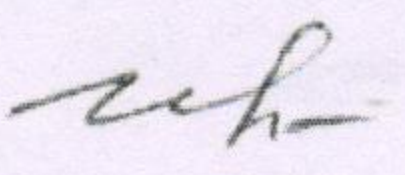
- 1.щи со свежей капустой - 200/250
2. макароны отварные -150/200
- 3.голень куриная – 100/100
4. кукуруза консервированная-40\60
5. Кисель– 200/200
- 6.хлеб пшеничный формовой 1с.- 60.
- 7.чокопай- 40

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

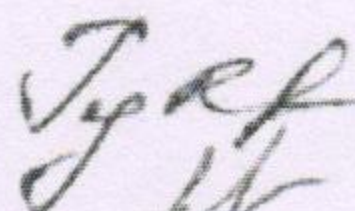
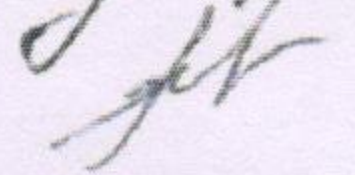
Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ не соответствие требованиям) – *хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.*

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 22.09.2025 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 Иванникова Л. Б.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	Температура подачи	
<u>Чай</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Макароны</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Пюре</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Салат</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Курица кнели овощная</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Пюре</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>Хлеб</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</u>
<u>ОБЗ</u>			
<u>Чокотай</u>	<u>вкусно</u>	<u>норма</u>	<u>соответствует</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 хорошо

Подписи членов комиссии: Гришова К. А.
Маскаева Н. Н.

Подписи присутствующих: Иванникова Л. Б.



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

Акт проверки школьного питания СП – школа в рп Бисер
от 24.09.2025г.

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, ОБЗ 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 пшеничная, кофейный напиток, хлеб, масло.

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

Обед: суп с вермишелью, капуста тушеная, котлета куриная, компот из кураги, хлеб.

1. Суп с вермишелью - 250
2. Капуста тушеная - 150
3. Котлета - 90
4. Компот - 200
5. 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: Баева - 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

«25» сентября 2025г.

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

Попарева М.В.

Марахина Е.С.

В присутствии: Куц Т.Ф.

Произвели проверку обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>суп борщ</u>	<u>отм</u>	<u>норм</u>	<u>норм</u>
<u> пюре (карт)</u>	<u>отм</u>	<u>норм</u>	<u>норм</u>
<u>котлета рыбная</u>	<u>отм</u>	<u>норм</u>	<u>норм</u>
<u>хлеб</u>	<u>отм</u>	<u>норм</u>	<u>норм</u>
<u>кесель</u>	<u>отм</u>	<u>норм</u>	<u>норм</u>
<u>шоко-пашт</u>	<u>отм</u>		<u>норм</u>

Нарушение санитарных норм(установлено, не установлено) не установлен

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

Общая оценка организации питания в столовой отм

Подписи членов комиссии

Попарева М.В. Попар
Марахина Е.С. Мар

Подписи присутствующих

Куц Т.Ф. Куц

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

от 18 сентября 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 18 сентября 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 18.09.2025 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Каша «Дружба»
Хлеб пшеничный 1С
Чай с сахаром
Рассольник ленинградский
Рис отварной
Кнели из кур с рисом
Хлеб пшеничный 1С
Сок в ассортименте
Какао с молоком

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	200/200
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Чай с сахаром	200	200
Рассольник ленинградский	250/300	250/300
Рис отварной	150/180	150/180
Кнели из кур с рисом	90/100	90/100
Хлеб пшеничный 1С	50	50
Сок в ассортименте	200	200
Какао с молоком	200	200

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

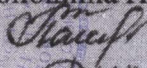
3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

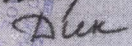
4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

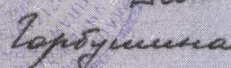
5) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

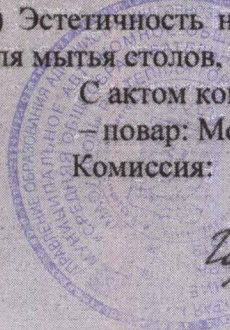
С актом комиссии ознакомлена:

- повар: Мехоношина Н.В.

Комиссия:  Пашкова Т.В.

 Дик Е.Ф.

 Горбушина С.В.



АКТ

от 18 сентября 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 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: 105,40/118,18/125,69/147,83 руб

Блюдо	1 ступень	2 ступень	1 ст ОВЗ	2 ст ОВЗ
Каша «Дружба»			13,99	13,99
Хлеб пшеничный 1С			3,30	3,30
Чай с сахаром			3,00	
Рассольник ленинградский	22,93	26,64	22,93	26,64
Рис отварной	13,09	15,71	13,09	15,71
Кнели из кур с рисом	58,08	64,53	58,08	64,53
Хлеб пшеничный 1С	3,30	3,30	3,30	3,30
Сок в ассортименте	8,00	8,00	8,0	8,00
Какао с молоком				12,36
Итого	105,40	118,18	125,69	147,83

- % охвата обучающихся питанием – 80 %
- 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

Блюдо	1 ступень, гр	2 ступень, гр	1 ст ОВЗ, гр	2 ст ОВЗ, гр
Каша «Дружба»			200	200
Хлеб пшеничный 1С			50	50
Чай с сахаром			200	
Рассольник ленинградский	250	300	250	300
Рис отварной	150	180	150	180
Кнели из кур с рисом	90	100	90	100
Хлеб пшеничный 1С	50	50	50	50
Сок в ассортименте	200	200	200	200
Какао с молоком				200
Итого	740	830	1190	1280

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.В.Пашкова

О.М.Конева

18.09.2025

АКТ

Проверки школьного питания в СП МАОУ «СОШ» р. п. Теплая Гора – школа
в п. Средняя Усыва

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

Омарова Жанна Боровна

Булчуева Юлия Михайловна

Канарова Анастасия Анатольевна

Головина Татьяна Викторовна

В присутствии

Головинкова Светлана Владимировна

Произвели проверку

Обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Суп гороховый с картофелем	вкусно	норма	соответствует
Винегрет рыб. (минтай)	вкусно	норма	соответствует
Соус томатный	вкусно	норма	соответствует
Макар. из вар. св-ва	вкусно	норма	соответствует
Котлеты сухарями	вкусно	норма	соответствует
Хлеб мякишечный	вкусно	норма	соответствует
Омлет св-тый	вкусно	норма	соответствует
Пюре картош. с маслом	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:

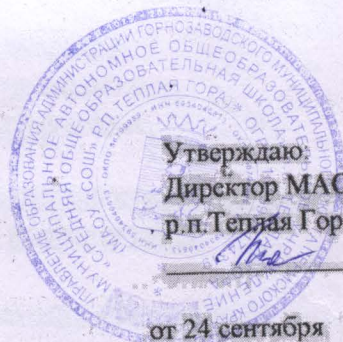
Зам. Канарова А. А.

Булчуева Ю. М.

Сек. Головина Т. В.

Подписи присутствующих:

Головина



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

Н.А.Толокнова

от 24 сентября 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 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-105,40р.

Соус томатный	5,80р
Суп гороховый	25,66р
Биточки рыбные	27,51р
Макарон.издел.отварные	13,32р
Компот из сухофруктов	6,40р
Хлеб пшеничный 1 сорт	6,00р

Печенье сдобное

20,71р

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

Завтрак 1

Суп Гороховый	25,66р/25,66р
Биточки рыбные	27,51р/30,57р
Макарон.изд. отвари.	13,32р/15,98р
Хлеб пшеничный 1 сорт	6,00р/6,00р
Компот из сухофрукт.	27,00р/27,00р
Огурец свежий 80гр	4,42р

Завтрак 2

Каша манная молочная	16,20р/16,20р
Кофейный напиток	12,80р/12,80р
Хлеб пшеничный,масло сливочн.Сыр твердый	3,00р/ 24р

- % 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**

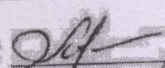
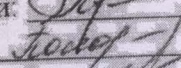
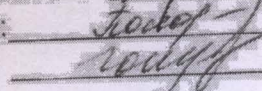
Взвешивание контрольных порций:

Суп гороховый	250гр/250гр
Биточки рыбные	90гр/100гр
Макарон. изд. отварные	150гр/180гр
Хлеб пшеничный 1 сорт	60гр/60гр
Компот из сухофруктов	200/200гр
Каша манная молочная	205гр/205гр
Кофейный напиток	200гр/200гр
Хлеб/хлеб масло, сыр твердый	30гр/30/10/10гр

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции нормативам

соответствуют

Подбор суточной пробы, условия ее хранения **соответствует**
хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

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