

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.

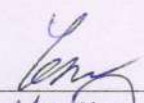
(завтрак, обед -указать нужное)

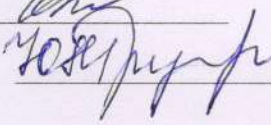
Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Кнели из кур с рисом	Вкусно	Норма	Соответствует
Капуста тушеная	Вкусно	Норма	Соответствует
Хлеб пшеничный 1 с	Вкусно	Норма	Соответствует
Соус томатный собственного производства	Вкусно	Норма	Соответствует
Напиток чай с сахаром	Вкусно	Норма	Соответствует
Каша вязкая молочная (из пшена и риса) «Дружба»	Вкусно	Норма	Соответствует

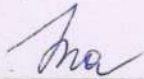
Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) - нет

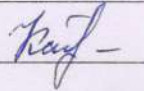
Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) - нет

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
Н.А. Толокнова

Акт проверки школьного питания СП – школа в рп Бисер
от 20.10.2025г.

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 манная, кофейный напиток, хлеб, масло.

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

Обед: суп гороховый, вермишель, кнели куриные, соус томатный, компот из свежих яблок, хлеб.

1. Суп гороховый - 250
2. Вермишель - 150
3. Кнели - 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: 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

«24» октября 2025г.

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

Юпарева М.В

Марахина Е.С

В присутствии:

Куч Т.Ф

Произвели проверку

обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>суп овощной</u>	<u>хор</u>	<u>хорошо</u>	<u>хорошо</u>
<u>макаронный салат</u>	<u>хор</u>	<u>хорошо</u>	<u>хорошо</u>
<u>курица в соусе</u>	<u>хор</u>	<u>хорошо</u>	<u>хорошо</u>
<u>сок</u>	<u>хор</u>	<u>хорошо</u>	<u>хорошо</u>
<u>хлеб</u>	<u>хор</u>	<u>хорошо</u>	<u>хорошо</u>
<u>яблоко, печенье</u>	<u>хор</u>	<u>хорошо</u>	<u>хорошо</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 хорошо

Подписи членов комиссии

Юпарева М.В Марахина Е.С

Марахина М.А

Подписи присутствующих

Куч Т.Ф

Куч Т.Ф

АКТ № 11

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

« 21 » октября 2025

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

Береснева Юлия Сергеевна, председатель
комиссии, Навашихина Анастасия
Петровна, член комиссии

в присутствии

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

произвели проверку

обеда

(завтрак, обед – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормам отпуская
	вкусовые	температура подачи	
Суп рыбный	вкусно	соответств.	соответств.
кнели куриные	вкусно	соответств.	соответств.
Вермишель	вкусно	соответств.	соответств.
картофель из с/р	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:

Береснева Ю.С.
Навашихина А.П.

Подписи присутствующих:

Оценкова Т.А.
Мозова С.Б.



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

Н.А.Толокнова

от 15 октября 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
Рассольник Ленинградский	32,04р
Биточки рыбные	27,51р
Пюре картофельное	20,30р
Компот из свежих яблок	8,40р
Хлеб пшеничный 1 сорт	6,00р

Печенье сдобное

5,35р

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

Завтрак 1

Рассольник Ленинградский	32,04р/32,04р
Биточки рыбные	27,51р/30,57р
Пюре картофельное	20,30р/24,36р
Хлеб пшеничный 1 сорт	6,00р/6,00р
Компот из свежих яблок	8,40р/8,40р
Соус томатный	5,80р/5,80р

Завтрак 2

Каша Геркулесовая молочная	20,64р/20,64р
Чай с сахаром	2,00р/2,00р
Хлеб пшеничный, масло сливочное	3,00р/ 3,00/15,02р

- % 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:

Соус томатный	50гр/50гр
Рассольник Ленинград.	250гр/250гр.
Биточки рыбные	90гр/100гр
Пюре картофельное	150гр/180гр
Хлеб пшеничный 1 сорт	60гр/60гр
Компот из свеж. яблок	200/200гр
Каша Геркулесовая молочная	205гр/205гр
Чай с сахаром	200гр/200гр
Хлеб/хлеб масло	30гр/30/13гр

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/

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:

Бурмистрова Юлия Михайловна
Головина Тамара Викторовна

В присутствии

Головиной Светланы Владимировны

Произвели проверку

Обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<i>Рисовый суп</i>	<i>Вкусно</i>	<i>горячо</i>	<i>соответствует</i>
<i>Винегрет</i>	<i>Вкусно</i>	<i>горячо</i>	<i>соответствует</i>
<i>Соус томатный</i>	<i>Вкусно</i>	<i>горячо</i>	<i>соответствует</i>
<i>Картофельное пюре</i>	<i>Вкусно</i>	<i>горячо</i>	<i>соответствует</i>
<i>Компот из свежих фруктов</i>	<i>Вкусно</i>	<i>горячо</i>	<i>соответствует</i>
<i>Хлеб ржаной 1 сорт</i>	<i>Вкусно</i>	<i>горячо</i>	<i>соответствует</i>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой ☒ *Отлично*

Подписи членов комиссии:

Тамара Головина
Юлия Бурмистрова

Подписи присутствующих:

Голова