

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 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
- 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

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Свекла с чесноком    | 14,33/ 14,33 |
| Рагу из птицы        | 80,87/71,50  |
| Кисель/чай с сахаром | 6,20/ 2,35   |
| Хлеб пшеничный 1с    | 4,00/4,00    |
| Круассан «Яшкино»    | 26,00        |

### Завтрак 2

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| Каша пшенная молочная жидкая | 17,94/23,30 |
| Напиток. Чай с сахаром       | 2,35/ 2,35  |
| Хлеб пшеничный 1 с           | 4,00        |

- % 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

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Свекла с чесноком    | 80/80   |
| Рагу из птицы        | 220/210 |
| Кисель/чай с сахаром | 200/200 |
| Хлеб пшеничный 1с    | 30/30   |
| Круассан «Яшкино»    | 50      |

#### Завтрак 2

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Каша пшенная молочная жидкая | 190/250 |
| Напиток. Чай с сахаром       | 200/200 |
| Хлеб пшеничный 1 с           | 30/30   |

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:  
Члены комиссии:

М.А.Ковыршина  
Н.Н.Мокрушина  
А.Х.Каменских.

От 15 мая 2025г.

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 |                             |
| Свекла с чесноком            | Вкусно                     | Норма              | Соответствует               |
| Рагу из птицы                | Вкусно                     | Норма              | Соответствует               |
| Хлеб пшеничный 1 с           | Вкусно                     | Норма              | Соответствует               |
| Кисель/ Чай с сахаром        | Вкусно                     | Норма              | Соответствует               |
| Каша пшенная молочная жидкая | Вкусно                     | Норма              | Соответствует               |

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) - нет

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

Общая оценка организации питания в столовой - хорошо

Подписи членов комиссии:

Е.В.Чебыкина

Ю.Ю.Трушникова

Подписи присутствующих:

Н.А.Толокнова

А.Х.Каменских



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

Акт проверки школьного питания СП – школа в рп Бисер  
от 19.05.2025г.

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 рецептов, 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 рецептов, 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, йогурт.

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: Баши 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

«19» мая 2025г.

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

Попарева М.В

Марахина Е.С

В присутствии:

Куз Т.Ф

Произвели проверку

обеда

| Наименование<br>блюда | Органолептические свойства |             | Соответствие<br>норм отпуска |
|-----------------------|----------------------------|-------------|------------------------------|
|                       | вкусовые                   | t подачи    |                              |
| <u>суп из курицы</u>  | <u>хор</u>                 | <u>норм</u> | <u>норм</u>                  |
| <u>плов из курицы</u> | <u>хор</u>                 | <u>норм</u> | <u>норм</u>                  |
| <u>кашечка</u>        | <u>хор</u>                 | <u>норм</u> | <u>норм</u>                  |
| <u>хлеб</u>           | <u>хор</u>                 | <u>норм</u> | <u>норм</u>                  |
| <u>пюре</u>           | <u>хор</u>                 | <u>норм</u> | <u>норм</u>                  |
|                       |                            |             |                              |

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

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

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

Подписи членов комиссии

Попарева М.В

Марахина Е.С

Подписи присутствующих

Куз Т.Ф Куз Т.Ф



## Акт № 9

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 – 105,40/118,18/147,83 р.
- % охвата обучающихся питанием – 100%
- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) сертификаты качества в наличии - имеются
- учетно-отчетная документация (наличие и ведение) журнал бракеража готовой продукции – ведется в соответствии с требованиями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов – ведется;
- журнал витаминизации готовых блюд – ведется;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания – ведется;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования – ведется;

- примерное 10-дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения - имеется;  
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты - имеются.

### Взвешивание контрольных порций на школьников

#### 1 ступень

1. Свекольник - 250 гр
2. Домашнее жаркое - 220 гр
3. Компот из сухофруктов - 200 гр
4. Хлеб - 60 гр
5. Яблоко - 100 гр

#### 2 ступень

1. Свекольник - 250 гр
2. Домашнее жаркое - 250 гр
3. Компот из сухофруктов - 200 гр
4. Хлеб - 90 гр
5. Яблоко - 110 гр
6. Булочка с сыром - 100 гр

#### ОВЗ 2 ступень

#### Завтрак

1. Какао - 200 гр
2. Батон/масло - 30/5 гр
3. Каша «Геркулес» - 200 гр

#### Обед

1. Свекольник - 250 гр
2. Домашнее жаркое - 220 гр
3. Компот из сухофруктов - 200 гр
4. Хлеб - 30 гр
5. Яблоко - 100 гр
6. Печенье - 50 гр

### Соответствие норме выхода готовой продукции

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

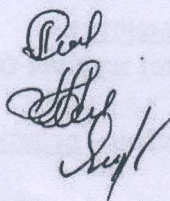
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям): хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



С.Б.Лызова

Т.А.Ощепкова

Л.Н.Янкович

«20» мая

АКТ №9

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

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

Председатель комиссии: Береснева Ю.С.,  
член комиссии: Навашихина А.П.

2. В присутствии руководителя СП Оценковой Т.А.

заведующего хозяйством Лызовой С.Б.

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

| Наименование блюда | Органолептические свойства |                    | Соответствие норм<br>отпуска |
|--------------------|----------------------------|--------------------|------------------------------|
|                    | вкусовые                   | температура подачи |                              |
| свекольник         | вкусно                     | соответств         | соответств                   |
| домашнее           | вкусно                     | соответств         | соответств                   |
| жаркое             |                            |                    |                              |
| картофель с/ф      | вкусно                     | соответств.        | соответств                   |
|                    |                            |                    |                              |
|                    |                            |                    |                              |

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

4. претензии по качеству предоставляемых блюд (имеются, не имеются) не имеются

5. Общая оценка организации питания в столовой отлично

6. Подписи членов комиссии:

Пред (Береснева Ю.С.)  
Чл (Навашихина А.П.)

7. Подписи присутствующих:

Пред (Т.А. Оценкова)  
Чл (Лызова С.Б.)



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

от 16 мая 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, журнал ежедневного меню, утвержденное Руководителем учреждения (сборники рецептур 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.

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Суп рыбный                  |        |
| Капуста тушеная             | 26,18р |
| Кнели из курин.мяса с рисом | 15,36р |
| Хлеб пшеничный 1 сорт       | 33,06р |
| Сок в ассортименте          | 3,80р  |
|                             | 27,00р |

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

### Завтрак 1

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Суп рыбный            | 26,18р/26.18р |
| Капуста тушеная       | 15,36р/18,43р |
| Кнели из курин. мяса  | 33,06р/36,70р |
| Хлеб пшеничный 1 сорт | 3,80/3,80р    |
| Сок в ассортименте    | 27,00р/27,00р |

### Завтрак 2

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Кондитерское изделие | 15,59р /31,02р |
| Чай с сахаром        | 4,70р/4,70р    |

- % охвата обучающихся питанием- 100%
- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) имеются
- учетно-отчетная документация - наличие и ведение журнала бракеража готовой продукции ведется в соответствии с требованиями
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов ведется
- журнал витаминизации готовых блюд ведется
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ведется
- журнал учета выполнения натуральных норм питания ведется .
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования ведется
- примерное 10- дневное меню, утвержденное Руководителем учреждения имеется
- сборники рецептур и калькуляционные карты имеются

Взвешивание контрольных порций:

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Суп рыбный            | 250гр/250гр. |
| Капуста тушеная       | 150гр/180гр  |
| Кнели из курин. мяса  | 90гр/100гр   |
| Хлеб пшеничный 1 сорт | 50гр/50гр    |
| Сок в ассортименте    | 200/200гр    |
| Чай с сахаром         | 200гр/200гр  |
| Кондитерское изделие  | 78гр/156гр   |

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:

Малычева Мария Викторовна  
Бучицкая Юлия Михайловна  
Коловнева Татьяна Викторовна

В присутствии

Головникова Светлана Владимировна.

Произвели проверку

Обед

(завтрак, обед- указать нужное)

| Наименование<br>блюда | Органолептические свойства |                       | Соответствие<br>нормы отпуска |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------------------|
|                       | Вкусовые                   | Температура<br>подачи |                               |
| Суп рыбный            | Вкусно                     | норма                 | соответствует                 |
| Картофель тушеный     | Вкусно                     | норма                 | соответствует                 |
| Пюре из картофеля     | Вкусно                     | норма                 | соответствует                 |
| Хлеб белый            | Вкусно                     | норма                 | соответствует                 |
| Сок в ассортименте    | 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:

М.П. Малычева М.В.  
Бучицкая Ю.М.  
Коловнева Т.В.

Подписи присутствующих:

Головникова С.В.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ» с.п. Теплая Гор  
Толокнова Н.А.

## АКТ

От 19 мая 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 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 - *соблюдается*
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, инвентарь) - *да*
- ассортимент блюд (меню) – *да*;

стоимость питания в день: 105.40./118.18/125.69/147.83

- 1.Щи со свежей капустой 26.90 р./33.60 р.
- 2.Макароны отварные-21.00 р./28.00р
- 3.Котлета куриная– 20.00р./20.00р.
4. соус – 5.00р
- 5.Ктсель 9,00/9.00р.
- 6.хлеб пшеничный формовой 1с.- 6.00р./6.00
- 7.Сыр – 17.50/16.58/5.29/5.65
- 8.Чокопай 15.00
- 9 Йогурт 24.00

- % охвата обучающимися питанием – *94,2*
- 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.котлета куриная – 100/100
4. соус - 30
5. Кисель– 200/200
- 6.хлеб пшеничный формовой 1с.- 60.
- 7.сыр- 20/17/10/10
- 8 Чокопай 40
- 9.Йогурт 100

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:

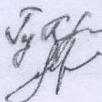
предложений и замечаний нет

Председатель комиссии:



Л.Б.Иванникова

Члены комиссии:



К.Л.Гуляева

Н.Н.Маскаева

# АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАOU «СОШ»

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

от 19.05.2025 года

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

Председатель комиссии: Иванникова И.Б.

Члены комиссии: Гушева К.А.  
Наскоева И.И.

В присутствии Иванниковой И.Б.

Произвели проверку обеда

| Наименование<br>блюда           | Органолептические свойства                      |                                              | Соответствие<br>отпуска нормам                 |
|---------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                                 | вкусовые                                        | Температура подачи                           |                                                |
| <u>щи</u>                       | <u>вкусно</u>                                   | <u>норма</u>                                 | <u>соответствует<br/>норме</u>                 |
| <u>Макароны</u>                 | <u>вкусно</u>                                   | <u>норма</u>                                 | <u>соответствует<br/>норме</u>                 |
| <u>Котлета<br/>куриная</u>      | <u>вкусно</u>                                   | <u>норма</u>                                 | <u>соответствует<br/>норме</u>                 |
| <u>Соус</u>                     | <u>вкусно</u>                                   | <u>норма</u>                                 | <u>соответствует<br/>норме</u>                 |
| <u>Кисель</u>                   | <u>вкусно</u>                                   | <u>норма</u>                                 | <u>соответствует<br/>норме</u>                 |
| <u>Хлеб<br/>сир<br/>шоколад</u> | <u>вкусно</u><br><u>вкусно</u><br><u>вкусно</u> | <u>норма</u><br><u>норма</u><br><u>норма</u> | <u>соответствует<br/>норме</u><br><u>норме</u> |
| <u>Йогурт</u>                   | <u>вкусно</u>                                   | <u>норма</u>                                 | <u>соответствует<br/>норме</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: Гушева К.А.  
Подписи присутствующих: Наскоева И.И.  
Иванникова И.Б.

## АКТ

от 19 мая 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      |
|--------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Суп молочный             |               |               | 13,99         | 23,35         |
| Хлеб пшеничный 1С        |               |               | 3,30          | 3,30          |
| Чай с сахаром            |               |               | 3,00          | 3,00          |
| Суп с издел. макаронными | 26,17         | 30,35         | 26,17         | 30,35         |
| Изделия макаронные       | 12,63         | 15,16         | 12,63         | 15,16         |
| Кнели из кур с рисом     | 54,66         | 60,73         | 54,66         | 60,73         |
| Хлеб пшеничный 1С        | 3,30          | 3,30          | 3,30          | 3,30          |
| Какао с молоком          | 8,64          | 8,64          | 8,64          | 8,64          |
|                          |               |               |               |               |
| <b>Итого</b>             | <b>105,40</b> | <b>118,18</b> | <b>125,69</b> | <b>147,83</b> |

- % 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

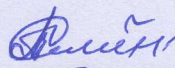
Взвешивание контрольных порций:

| Блюдо                  | 1 ступень, гр | 2 ступень, гр | 1 ст ОБЗ, гр | 2 ст ОБЗ, гр |
|------------------------|---------------|---------------|--------------|--------------|
| Суп молочный           |               |               | 200          | 200          |
| Хлеб пшеничный 1С      |               |               | 50           | 50           |
| Чай с сахаром          |               |               | 200          | 200          |
| Суп с изд. макаронными | 200           | 250           | 250          | 250          |
| Изделия макаронные     | 150           | 180           | 150          | 180          |
| Кнели из кур с рисом   | 90            | 100           | 90           | 100          |
| Хлеб пшеничный 1С      | 50            | 50            | 50           | 50           |
| Какао с молоком        | 200           | 200           | 200          | 200          |
| <b>Итого</b>           | <b>690</b>    | <b>780</b>    | <b>1190</b>  | <b>1230</b>  |

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

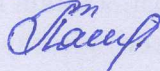
Предложений и замечаний нет.

Председатель комиссии



Т.Н.Семенова

Члены комиссии:



Т.В.Пашкова



О.М.Конева

19.05.2025

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

от 19 мая 2025 года

**Комиссия родительского комитета в составе:**

- члены комиссии: Дик Е.Ф., Горбушина С.В.

В присутствии руководителя СП школа р.п Сараны Пашковой Т.В. составили настоящий акт в том, что 19 мая 2025 года в 10.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 10:30 – 10.45**

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 19.05.2025 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

|                        |
|------------------------|
| Суп молочный           |
| Хлеб пшеничный 1С      |
| Чай с сахаром          |
| Суп с изд. макаронными |
| Изделия макаронные     |
| Кнели из кур с рисом   |
| Хлеб пшеничный 1С      |
| 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 |
|------------------------|-----------------|------------------------|
| Суп молочный           | 200/200         | 200/200                |
| Хлеб пшеничный 1С      | 50              | 50                     |
| Чай с сахаром          | 200             | 200                    |
| Суп с изд. макаронными | 200             | 250                    |
| Изделия макаронные     | 150/180         | 150/180                |
| Кнели из кур с рисом   | 90/100          | 90/100                 |
| Хлеб пшеничный 1С      | 50              | 50                     |
| 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* Пашкова Т.В.

*Дик* Дик Е.Ф.

*Горбушина* Горбушина С.В.