

УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора
Н.А. Толокнова
От 13.11. 2025 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 степень: 105,40 р.

2 степень-118,18 р.

ОВЗ 1 степень: 125,69

ОВЗ 2 степень: 147,83

Завтрак 1

Кнели куриные с рисом
Капуста тушеная
Соус томатный собственного производства
Напиток чай с сахаром
Лимон к чаю
Хлеб пшеничный 1с

Завтрак 2

Каша гречневая вязкая на молоке.
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

Кнели куриные с рисом	90/100
Капуста тушеная	130 /180
Соус томатный собственного производства	30/50
Напиток чай с сахаром	200/200
Лимон к чаю	5/5
Хлеб пшеничный 1с	30 /30

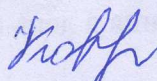
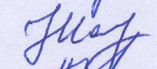
Завтрак 2

Каша гречневая вязкая молочная на молоке.	180/230
Напиток. Чай с сахаром.	200 /200
Хлеб пшеничный 1с	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.



р.п. Теплая Гора
Толокнова Н.А.

АКТ

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.Суп гороховый 30.43 р./37.89р.
- 2.Геча отварная 15.97р./21.29р.
- 3.Тефтели мясные 20.00р./20.00р.
- 4.Соус 3.00р./3.00р.
- 5.Кисель - 15.00р./15.00р.
6. Хлеб пшеничный формовой 1с.- 6.00р./6.00р.
- 7.Яблоко 15.00р./15.50р./45.15р.

- % охвата обучающимися питанием – **88,8%**
- 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 - *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 Суп гороховый - 200/250
- 2. Греча -150/200
- 3.Тефтели мясные 100/100
- 4. Соус 30/30
- 5.Кисель 200/200
- 6.Хлеб пшеничный формовой 1с.- 60/60.
- 7.Яблоко 100/150/200

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

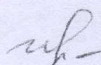
Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие/ не соответствие требованиям) – *хранятся в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.*

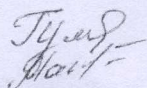
Предложения:

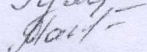
предложений и замечаний нет

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Л.Б.Иванникова

 К.Л.Гуляева

 Н.Н.Маскаева

АКТ

проверки школьного питания структурного подразделения МАОУ «СОШ»

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

от 26.11.2025 года

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

Председатель комиссии: Иванникова Л.Б.

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

В присутствии Иванникова Л.Б.

Произвели проверку обере

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие отпуска	нормам
	вкусовые	Температура подачи		
суп- гороховый	вкусно	норма	норма	
гречка отв	вкусно	норма	норма	
Тертель мешки	вкусно	норма	норма	
Соус	вкусно	норма	норма	
Кисель	вкусно	норма	норма	
Хлеб	свежий	норма	норма	

Дополно свеже 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:

Гуляев К.А. Маскаева Н.Н. Иванникова Л.Б.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОЦ» р.п. Теплая Гора

Толокнова Н.А.

АКТ

от 21 ноября 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 степень	2 степень	1 ст ОВЗ	2 ст ОВЗ
Каша овсяная из «Геркулеса»			14,27	23,63
Чай с сахаром			1,82	1,82
Хлеб пшеничный			4,20	4,20
Суп гороховый	15,72	20,66	15,72	20,66
Изделия макаронные	10,63	15,16	10,63	15,16
Гуляш из говядины	73,03	76,34	73,03	76,34
Хлеб пшеничный	4,20	4,20	4,20	4,20
Чай с сахаром	1,82	1,82	1,82	1,82
Итого	105,40	118,18	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 рецептур, технологические и калькуляционные карты) – имеется

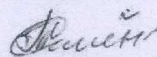
Взвешивание контрольных порций:

Блюдо	1 степень, гр	2 степень, гр	1 ст ОВЗ, гр	2 ст ОВЗ, гр
Каша овсяная из «Геркулеса»			205	255
Чай с сахаром			200	200
Хлеб пшеничный			50	50
Суп гороховый	250	300	250	300
Изделия макаронные	150	180	150	180
Гуляш из говядины	100	120	100	120
Хлеб пшеничный	50	50	50	50
Чай с сахаром	200	200	200	200
Итого	750	850	1205	1355

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

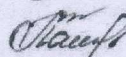
Предложений и замечаний нет.

Председатель комиссии

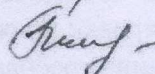


Т.Н.Семенова

Члены комиссии:



Т.В.Пашкова



О.М.Конева

21.11.2025

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

от 21 ноября 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 21 ноября 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 21.11.2025 было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Каша овсяная из «Геркулеса»
Чай с сахаром
Хлеб пшеничный
Суп гороховый
Изделия макаронные
Гуляш из говядины
Хлеб пшеничный
Чай с сахаром
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 овсяная из «Геркулеса»	205/255	205/255
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Суп гороховый	250/300	250/300
Изделия макаронные	150/180	150/180
Гуляш из говядины	100/120	100/120
Хлеб пшеничный	50	50
Чай с сахаром	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.



Утверждаю:

Директор МАОУ «СОШ»

р.п. Теплая Гора

Н.А.Толокнова

от 12 ноября 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 степень-105,40р.

Соус томатный	
Рассольник Ленинградский	5,80р
Биточки рыбные	32,04р
Пюре картофельное	27,51р
Компот из свежих яблок	20,30р
Хлеб пшеничный 1 сорт	8,40р
	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 рецептов 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:

Головина Татьяна Викторовна
Бунцева Юлия Михайловна

В присутствии

Головниковой Светланы Владимировны

Произвели проверку

обед

(завтрак, обед- указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие нормы отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Пюре картофельное	Вкусно	норма	соответствует
Пюре картофельное	Вкусно	норма	соответствует
Суп томатный	Вкусно	норма	соответствует
Пюре картофельное	Вкусно	норма	соответствует
Пюре картофельное	Вкусно	норма	соответствует
Хлеб ржаной сорт	Вкусно	норма	соответствует

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеется, не имеется)

Общая оценка организации питания в столовой удовлетворительно

Подписи членов комиссии:

Бунцева Ю. М.
Головина Т. В.

Подписи присутствующих:

Головникова С. В.



УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР МАДОУ «СОШ» р.п. Теплая Гора
Н.А. Толокнова

Акт проверки школьного питания СП – школа в рп Бисер
от 21.11.2025г.

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 рецептур, технологические и калькуляционные карты - имеются

Взвешивание контрольных порций:

Завтрак: суп молочный с вермишелью, чай, хлеб, масло.

1. Суп молочный - 200
2. Чай - 200
3. Хлеб, масло - 30\10

Обед: суп овощной, макароны, курица в соусе, компот, хлеб, яблоко.

1. Суп овощной - 250
2. Макароны - 150
3. Курица в соусе - 80
4. Компот - 200
5. Хлеб - 60\90

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.Ошепкова

Г.В.Калинина

АКТ

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

«24» ноября 2025г.

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

Попарева М.В.

Марахина Е.С.

В присутствии:

Куз Т.Т.

Произвели проверку

обеда

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	т подачи	
суп кури	хорош	хорош	хорош
пилов с кур	хорош	хорош	хорош
хлеб	хорош	хорош	хорош
колеты из свхф	хорош	хорош	хорош
сок	хорош	хорош	хорош

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

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

Общая оценка организации питания в столовой хороше

Подписи членов комиссии

Попарева

Попар

Марахина

Мара

Подписи присутствующих

Куз

Куз

Акт № 12



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 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
- 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 рецептов, технологические и калькуляционные карты - имеются.

Взвешивание контрольных порций на школьников

1 ступень

1. Суп картоф. вермиш. - 250 гр
2. Котлета куриная - 90гр
3. Капуста тушеная - 150 гр
4. Компот из кураги - 200 гр
5. Хлеб - 60 гр
6. Сок - 200 гр

2 ступень

1. Суп картоф. вермиш. - 250 гр
2. Котлета куриная - 90гр
3. Капуста тушеная - 150 гр
4. Компот из кураги - 200 гр
5. Хлеб - 90 гр
6. Сок - 200 гр
7. Вафли - 40 г

ОВЗ 2 ступень

Завтрак

1. Кофейный напиток - 200 гр
2. Батон/масло - 30/5 гр
3. Каша пшеничная - 200гр

Обед

1. Суп картоф. вермиш. - 250 гр
2. Котлета куриная - 90гр
3. Капуста тушеная - 150 гр
4. Компот из кураги - 200 гр
5. Хлеб - 90 гр
6. Сок - 200 гр

Соответствие норме выхода готовой продукции

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

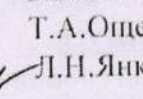
Подбор суточной пробы, условия ее хранения (соответствие/несоответствие требованиям):
хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

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

АКТ №12

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

ты, нижеподписавшиеся, комиссия родительского контроля по питанию в школе:

Березнева Юлия Сергеевна, председатель
комиссии, Набаликина Ангелина Петровна,
член комиссии

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

произвели проверку обеда

(завтрак, обед - указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие норм отпуска
	вкусовые	температура подачи	
<u>борщи</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответств</u>	<u>соответств</u>
<u>котлета рыбн</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответств</u>	<u>соответств</u>
<u>пюре картоф.</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответств</u>	<u>соответств</u>
<u>кисель</u>	<u>вкусно</u>	<u>соответств</u>	<u>соответств</u>

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

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

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Подписи членов комиссии:

Берез (Березнева Ю.С.)
Наб (Набаликина А.П.)

Подписи присутствующих:

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