

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 101

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

От 17.01.2024

**Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 299 от 31.08.2023):**

Широкова А.В. – директор;  
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;  
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;  
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;  
Карабут М.В. – ответственный за организацию питания;  
Баукова Е.А. – медицинский работник;  
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;  
Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар  
Представитель родительской общественности:

**Член Управляющего совета, заместитель председателя Совета родителей Выкиданец В.И.**

**Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:**

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции
- Журнала здоровья
- Журнала проведения витаминизации блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля за рационом питания.

**- Наличием**

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной)
- ветеринарных справок на мясо, молоко
- товарных ярлыков
- суточных проб и соответствием их меню









**За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);**

- наличием документации кондитерских изделий в буфете
- хранением овощей на складе
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов)

Представитель родительской общественности Выкиданец В.И. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню- 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено. Пищеблок функционирует при максимальной загрузке (150 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органо-лептические показатели в норме.

**Подписи членов комиссии:**

Ягафаров Ш.К. –   
Косорукова Т.Ю. –   
Пичугина Е.С. –   
Карабут М.В. –   
Баукова Е.А. –   
Григорьева Н.Н. –   
Джабраилова Ш.Е. –   
Выкиданец В.И. – 

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 102

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

От 26.01.2024

**Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ №299 от 31.08.2022):**

Широкова А.В. – директор;  
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;  
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;  
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;  
Карабут М.В.- ответственный за организацию питания;  
Баукова Е.А.- медицинский работник;  
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;  
Джабраилова Ш.Е.- шеф-повар  
Представитель родительской общественности:

**Член Управляющего совета, член родительского комитета Понамарева Е.В.**

**Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:**

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции
- Журнала здоровья
- Журнала проведения витаминизации блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля за рационом питания.

**- Наличием**

сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной)

- ветеринарных справок на мясо, молоко
- товарных ярлыков
- суточных проб и соответствием их меню









**За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);**

- наличием документации кондитерских изделий в буфете
- хранением овощей на складе
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов)

Представитель родительской общественности Понамарева Е.В. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню- 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено. Пищеблок функционирует при максимальной загрузке (150 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органо-лептические показатели в норме.

**Подписи членов комиссии:**

Ягафаров Ш.К. –   
Косорукова Т.Ю. –   
Пичугина Е.С. –   
Карабут М.В.-   
Баукова Е.А.-   
Григорьева Н.Н. –   
Джабраилова Ш.Е.   
Понамарева Е.В.- 



Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 105

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

От 12.02.2024

**Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ №299 от 31.08.2022):**

Широкова А.В. – директор;  
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;  
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;  
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;  
Карабут М.В. – ответственный за организацию питания;  
Баукова Е.А. – медицинский работник;  
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;  
Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар  
Представитель родительской общественности:

**Член Управляющего совета, член родительского комитета Понамарева Е.В.**

**Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:**

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции
- Журнала здоровья
- Журнала проведения витаминизации блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля за рационом питания.

**- Наличием**

сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной)

- ветеринарных справок на мясо, молоко
- товарных ярлыков
- суточных проб и соответствием их меню









**За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);**

- наличием документации кондитерских изделий в буфете
- хранением овощей на складе
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов)

Представитель родительской общественности Понамарева Е.В. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню- 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено. Пищеблок функционирует при максимальной загрузке (150 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органо-лептические показатели в норме.

**Подписи членов комиссии:**

Ягафаров Ш.К. –   
Косорукова Т.Ю. –   
Пичугина Е.С. –   
Карабут М.В. –   
Баукова Е.А. –   
Григорьева Н.Н. –   
Джабраилова Ш.Е. –   
Понамарева Е.В. – 

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 106

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

От 20.02.2024

**Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 299 от 31.08.2023):**

- Широкова А.В. – директор;
  - Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
  - Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
  - Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
  - Карабут М.В. – ответственный за организацию питания;
  - Баукова Е.А. – медицинский работник;
  - Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
  - Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар
- Представитель родительской общественности:

**Член Управляющего совета, заместитель председателя Совета родителей Выкиданец В.И.**

**Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:**

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции
- Журнала здоровья
- Журнала проведения витаминизации блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля за рационом питания.

**- Наличием**

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной)
- ветеринарных справок на мясо, молоко
- товарных ярлыков
- суточных проб и соответствием их меню









**За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);**

- наличием документации кондитерских изделий в буфете
- хранением овощей на складе
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов)

Представитель родительской общественности Выкиданец В.И. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню- 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено. Пищеблок функционирует при максимальной загрузке (150 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органо-лептические показатели в норме.

**Подписи членов комиссии:**

- Ягафаров Ш.К. 
- Косорукова Т.Ю. 
- Пичугина Е.С. 
- Карабут М.В. 
- Баукова Е.А. 
- Григорьева Н.Н. 
- Джабраилова Ш.Е. 
- Выкиданец В.И. 



Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 108

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

От 06.03.2024

**Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ №299 от 31.08.2022):**

Широкова А.В. – директор;  
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;  
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;  
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;  
Карабут М.В.- ответственный за организацию питания;  
Баукова Е.А.- медицинский работник;  
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;  
Джабраилова Ш.Е.- шеф-повар  
Представитель родительской общественности:

**Член Управляющего совета, член родительского комитета Понамарева Е.В.**

**Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:**

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции
- Журнала здоровья
- Журнала проведения витаминизации блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля за рационом питания.

**- Наличием**

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной)
- ветеринарных справок на мясо, молоко
- товарных ярлыков
- суточных проб и соответствием их меню









**За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);**

- наличием документации кондитерских изделий в буфете
- хранением овощей на складе
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов)

Представитель родительской общественности Понамарева Е.В. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню- 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено. Пищеблок функционирует при максимальной загрузке (150 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органо-лептические показатели в норме.

**Подписи членов комиссии:**

Ягафаров Ш.К. –   
Косорукова Т.Ю. –   
Пичугина Е.С. –   
Карабут М.В.-   
Баукова Е.А.-   
Григорьева Н.Н. –   
Джабраилова Ш.Е. –   
Понамарева Е.В.- 

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 110

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

От 18.09.20 24

**Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 299 от 31.08.2023):**

Широкова А.В. – директор;  
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;  
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;  
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;  
Карабут М.В. – ответственный за организацию питания;  
Баукова Е.А. – медицинский работник;  
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;  
Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар  
Представитель родительской общественности:

**Член Управляющего совета, заместитель председателя Совета родителей Выкиданец В.И.**

**Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:**

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции
- Журнала здоровья
- Журнала проведения витаминизации блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля за рационом питания.

**- Наличием**

сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной)

- ветеринарных справок на мясо, молоко
- товарных ярлыков
- суточных проб и соответствием их меню









**За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);**

- наличием документации кондитерских изделий в буфете
- хранением овощей на складе
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов)

Представитель родительской общественности Выкиданец В.И. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню- 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено. Пищеблок функционирует при максимальной загрузке (150 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органо-лептические показатели в норме.

**Подписи членов комиссии:**

Ягафаров Ш.К. –   
Косорукова Т.Ю. –   
Пичугина Е.С. –   
Карабут М.В. –   
Баукова Е.А. –   
Григорьева Н.Н. –   
Джабраилова Ш.Е. –   
Выкиданец В.И. – 



Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 113

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

От 17.09.2024

**Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ №407 от 02.09.2024):**

Широкова А.В. – директор;  
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;  
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;  
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;  
Карабут М.В.- ответственный за организацию питания;  
Баукова Е.А.- медицинский работник;  
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;  
Джабраилова Ш.Е.- шеф-повар

Представитель родительской общественности:

**Член Управляющего совета, член родительского комитета Понамарева Е.В.**

**Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:**

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции
- Журнала здоровья
- Журнала проведения витаминизации блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля за рационом питания.

**- Наличием**

сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной)

- ветеринарных справок на мясо, молоко
- товарных ярлыков
- суточных проб и соответствием их меню








**За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);**

- наличием документации кондитерских изделий в буфете
- хранением овощей на складе
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов)

Представитель родительской общественности Понамарева Е.В. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню- 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено. Пищеблок функционирует при максимальной загрузке (150 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органо-лептические показатели в норме.

**Подписи членов комиссии:**

Ягафаров Ш.К. –   
Косорукова Т.Ю. –   
Пичугина Е.С. –   
Карабут М.В.-   
Григорьева Н.Н. –   
Джабраилова Ш.Е. –   
Понамарева Е.В.- 

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 114

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

От 20.09.2024

**Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 407 от 02.09.2024):**

- Широкова А.В. – директор;
  - Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
  - Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
  - Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
  - Карабут М.В. – ответственный за организацию питания;
  - Баукова Е.А. – медицинский работник;
  - Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
  - Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар
- Представитель родительской общественности:

**Член Управляющего совета, заместитель председателя Совета родителей Выкиданец В.И.**

**Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:**

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции
- Журнала здоровья
- Журнала проведения витаминизации блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля за рационом питания.

**- Наличнем**  
сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной)

- ветеринарных справок на мясо, молоко
- товарных ярлыков
- суточных проб и соответствием их меню








**За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);**

- наличием документации кондитерских изделий в буфете
- хранением овощей на складе
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов)

Представитель родительской общественности Выкиданец В.И. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню- 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено. Пищеблок функционирует при максимальной загрузке (150 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

**Подписи членов комиссии:**

- Ягафаров Ш.К. – 
- Косорукова Т.Ю. – 
- Пичугина Е.С. – 
- Карабут М.В. – 
- Григорьева Н.Н. – 
- Джабраилова Ш.Е. – 
- Выкиданец В.И. – 



Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 117

**Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.**

г. Ершов

От 04.10.20 24

**Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 407 от 02.09.2024):**

Широкова А.В. – директор;  
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;  
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;  
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;  
Карабут М.В. – ответственный за организацию питания;  
Баукова Е.А. – медицинский работник;  
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;  
Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар  
Представитель родительской общественности:

**Член Управляющего совета, заместитель председателя Совета родителей Выкиданец В.И.**

**Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:**

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции
- Журнала здоровья
- Журнала проведения витаминизации блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля за рационом питания.

**- Наличием**

сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной)

- ветеринарных справок на мясо, молоко
- товарных ярлыков
- суточных проб и соответствием их меню

**За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);**

- наличием документации кондитерских изделий в буфете
- хранением овощей на складе
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов)

Представитель родительской общественности Выкиданец В.И. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню- 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено. Пищеблок функционирует при максимальной загрузке (150 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органо-лептические показатели в норме.

**Подписи членов комиссии:**

Ягафаров Ш.К. – *Ш.К. Ягафаров*  
Косорукова Т.Ю. – *Т.Ю. Косорукова*  
Пичугина Е.С. – *Е.С. Пичугина*  
Карабут М.В. – *М.В. Карабут*  
Григорьева Н.Н. – *Н.Н. Григорьева*  
Джабраилова Ш.Е. – *Ш.Е. Джабраилова*  
Выкиданец В.И. – *В.И. Выкиданец*

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 100

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

От 18.10.2024

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ №407 от 02.09.2024):

Широкова А.В. – директор;  
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;  
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;  
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;  
Карабут М.В. – ответственный за организацию питания;  
Баукова Е.А. – медицинский работник;  
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;  
Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар  
Представитель родительской общественности:

Член Управляющего совета, член родительского комитета Понамарева Е.В.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции
- Журнала здоровья
- Журнала проведения витаминизации блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля за рационом питания.

- **Наличием**

сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной)

- ветеринарных справок на мясо, молоко

- товарных ярлыков

- суточных проб и соответствием их меню

**За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);**

- наличием документации кондитерских изделий в буфете

- хранением овощей на складе

- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды

- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов)

Представитель родительской общественности Понамарева Е.В. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню- 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.


По итогам проверки установлено. Пищеблок функционирует при максимальной загрузке (150 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

**Подписи членов комиссии:**

Ягафаров Ш.К. – 

Косорукова Т.Ю. – 

Пичугина Е.С. – 

Карабут М.В. – 

Григорьева Н.Н. – 

Джабраилова Ш.Е. – 

Понамарева Е.В. – 