







№ п/п	Позиции контроля	Масло	Молоко	кефир	сметана	Творог	сыр
1	2						
6.2.	Данные, указанные в товарных накладных, соответствуют данным маркировок продукции (да / нет)	3	4	5	6	7	8
		Да	+	+	+	+	-
6.3.	качество продукции подтверждено сопроводительными документами (да / нет)	Да	-	+	+	+	-
6.4.	на пищеблоке соблюдаются сроки и температурный режим хранения продукции (да / нет)	Да	+	+	+	+	+
6.5.	данные, указанные в журнале бракеража, соответствуют данным маркировок продукции (да / нет)	Да	+	+	+	+	+
6.6.	данные, указанные в журнале бракеража, соответствуют данным товарных накладных (да / нет)	Да	+	+	+	+	+
6.7.	требуется проведение лабораторных испытаний продукции на соответствие составу, упаковке	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет



№ п/п	Позиции контроля	Масло	Молоко	кефир	сметана	творог	сыр
1	2	3	4	5	6	7	8
	занному в маркировке (да / нет)						
7.	Предложения:						
7.1.	Устранить выявленные нарушения в срок до:						
7.2.							

Директор ОУ  Е.Ю. Клычева

Члены комиссии:

Заместитель директора  /Макарова А.В. /  
 (Должность, подпись, расшифровка)

Заместитель директора  /Полжеяева А.Н. /  
 (Должность, подпись, расшифровка)

 (Должность, подпись, расшифровка)  /Шчербаков С.В. /  
 (Должность, подпись, расшифровка)

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 2**  
качества поставляемой скоропортящейся продукции в МАОУ «СОШ № 55» г. Перми

корпус на ул. Валенция № 82 от 26.02.24

№ п/п	Позиции контроля	мясо говядина	мясо свинина	кура I категории	кура филе	яйцо	рыба	
1.	Сведения по маркировке и хранению продукции	3	4	5	6	7	8	
1.1.	наименование производителя	ООО ТД Торнадо						
1.2.	дата производства	23.01.2024			ООО ТД Иташбаев	ООО Ферма Сарапуляев		
1.3.	срок годности	не выше			26.02.24 8 суток	23.02.2024 25 суток		
1.4.	условия хранения	т - 18°С			т - 2 + 2°	т 0, 0 + 2°		
1.5.	продукция фактически хранится при температуре (указать температуру в холодильнике согласно показаниям термометра)	т - 18°С			т + 1, 0	т + 1, 0		
2.	Сведения по товарно-транспортной накладной (далее - ТТН)							
2.1.	№ ТТН	0910						
2.2.	наименование производителя	ООО ТД Торнадо		00	0910	0910		
2.3.	дата поставки	02.02.2024			26.02.24	23.02.24		

№ п/п	Позиции контроля	мясо	мясо	кура I категории	кура филе	яйцо	рыба	
1	2	говядина	свинина	4	5	6	7	8
3.	Документы, подтверждающие качество продукции							
3.1.	декларация соответствия							
3.1.1	дата окончания срока действия декларации	не требуется			не требуется		не требуется	
3.2.	удостоверение качества, выданное на продукцию				не требуется		не требуется	
3.2.1	наименование производителя	ООО ТД Горьки			ООО ПР Финский		У.П. Федорь	
3.2.2	дата производства	23.01.2024			26.02.24		28.02.24	
3.2.3	конечный срок реализации продукции	22.07.2024			20.03.24		27.09.24	
4.	Сведения об условиях хранения продукции в соответствии с журналом бракеража сырой продукции							
4.1.	дата поставки	02.02.2024			28.02.24		26.02.24	
4.2.	дата производства	23.01.2024			26.02.24		23.02.24	
4.3.	наименование производителя	ООО ТД Горьки			ООО ПР Финский		У.П. Федорь	
4.4.	конечный срок реализации продукции	22.07.2024			4.03.24		26.03.24	
4.5.	условия хранения	-7 -18°C			7, -2+2°C		70+20°C	
4.6.	фактическая дата реализации продукции	07.03.2024			3.03.24		8.03.24	

№ п/п	Позиции контроля	Мясо							
		говядина	свинина	кура I категории	кура филе	яйцо	рыба		
1	2	3	4	5	6	7	8		
5.	Выводы								
5.1.	данные, указанные в товарных накладных, соответствуют данным маркировок продукции (да / нет)	Да			+	+			
5.2.	качество продукции подтверждено сопроводительными документами (да / нет)	Да			+	+			
5.3.	на пищеблоке соблюдаются сроки и температурный режим хранения продукции (да / нет)	Да			+	+			
5.4.	данные, указанные в журнале бракеража, соответствуют данным маркировок продукции (да / нет)	Да			+	+			
5.5.	данные, указанные в журнале бракеража, соответствуют данным товарных накладных (да / нет)	Да			+	+			
5.6.	требуется проведение лабораторных испытаний продукции на соответствие состава, указанного в маркировке (да / нет)	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	
6.	Предложения:								




№ п/п	Позиции контроля	Мясо говядина	Мясо свинина	кура I категории	кура филе	яйцо	рыба
1	2	3	4	5	6	7	8
6.1.	Устранить выявленные нарушения в срок до:						
6.2.							

Директор ОУ \_\_\_\_\_

 Е.Ю. Кычева

Члены комиссии:

Заместитель директора \_\_\_\_\_




/Макарова А.В./

Заместитель директора \_\_\_\_\_



/Полежаева А.Н./

 (должность, подпись, расшифровка)

 (должность, подпись, расшифровка)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, расшифровка)

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 3**  
 за реализацией готовых блюд в МАОУ «СОШ № 55» г. Перми  
 корпус на ул. Рачкина 22 от 26.02.24

№ п/п	Позиции контроля	блюдо 1	блюдо 2	блюдо 3	блюдо 4	блюдо 5	блюдо 6
1	2	3	4	5	6	7	8
1.1.	Рацион питания в соответствии с утвержденным примерным меню (день № <u>        </u> ) или обеда и т.д.)						
1.2.	Выход блюда	100%	140%	180%	200%	30%	20%
2.	Рацион питания в соответствии с ежедневным меню						
2.1.	Меню согласовано руководителем МАОУ (да/нет)	да					
2.2.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)	-//-	-//-	-//-	-//-	-//-	-//-
2.3.	Выход блюда	-//-	-//-	-//-	-//-	-//-	-//-
3.	Фактический рацион питания (накрыто на столы)						
3.1.	наименование блюд (завтрака)						


№ п/п	Позиции контроля	Блюдо 1	Блюдо 2	Блюдо 3	Блюдо 4	Блюдо 5	Блюдо 6
1	2 или обеда и т.д.)	3	4	5	6	7	8
3.2.	Выход блюда (средняя масса 5 порций)	100г	142г	179г	203г	310г	22г
4.	В соответствии с журналом бракеража готовой продукции						
4.1.	наименование блюда (завтрака или обеда и т.д.)	—	—	—	—	—	—
4.2.	время приготовления блюда	810	815	815	805	—	—
4.3.	время снятия проб бракеражной комиссией	820	820	820	820	820	820
4.4.	блюда приняты к реализациями тремя членами бракеражной комиссии (соответствуют вкус, цвет, запах) (да / нет, с указанием конкретного несоответствия)	Да	Да	Да	Да	Да	Да
4.5.	Произведено взвешивание контрольных блюд бракеражной комиссией (указан выход блюда)						


№ п/п	Позиции контроля	Блюдо						
		1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	8	
	да)							
5.	Реализация готовых блюд	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
5.1.	выдача блюд с пищеблока согласно графику (указать время)							
5.2.	фактически блюда выданы с пищеблока (указать время)	8 25						
5.3.	время приема пищи согласно графику	8 30						
5.4.	фактическое время приема пищи	8 30						
6.	Выводы							
6.1.	ежедневное меню соответствует примерному 10-дневному меню по выходу и составу блюд (да / нет)	Да						
6.2.	фактический рацион питания соответствует ежедневному меню по выходу и составу блюд (да/нет)	Да						
6.3.	блюда допускаются к реализации после снятия проб 3 чл-	Да						

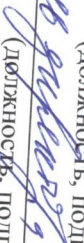

№ п/п	Позиции контроля	Блюдо					
		1	2	3	4	5	6
1	нами бракеражной комиссии (да/нет)						
6.4.	Выдача блюда с пищеблока осуществляется в соответствии с графиком (да / нет)						
6.5.	соблюдается график питания детей в группах (да/нет)						
7.	Предложения:						
7.1.							
7.2.							

Директор ОУ  Е.Ю. Кычева

Члены комиссии:

Заместитель директора  /Макарова А.В./  
 (должность, подпись, расшифровка)

Заместитель директора  /Полежаева А.Н./  
 (должность, подпись, расшифровка)

 (должность, подпись, расшифровка)  
 (должность, подпись, расшифровка)