

№ п/п	Позиции контроля	масло	молоко	кефир	сметана	творог	сыр
1	2	3	4	5	6	7	8
6.2.	данные, указанные в то-варных накладных, соот-ветствуют данным мар-кировок продукции (да / нет)	ДА	+	+	+	+	+
6.3.	качество продукции под-тверждено сопроводи-тельными документами (да / нет)	ДА	+	+	+	+	+
6.4.	на пищеблоке соблюда-ются сроки и темпера-турный режим хранения продукции (да / нет)	ДА	+	+	+	+	+
6.5.	данные, указанные в журнале бракеража, со-ответствуют данным маркировок продукции (да / нет)	ДА	+	+	+	+	+
6.6.	данные, указанные в журнале бракеража, со-ответствуют данным то-варных накладных (да / нет)	ДА	+	+	+	+	+
6.7.	требуется проведение лабораторных испыта-ний продукции на соот-ветствие составу, ука-						

№ 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. Кычева

Члены комиссии:

Заместитель директора  /Макарова А.В./

(должность, подпись, расшифровка)

Заместитель директора  /Полежаева А.Н./

(должность, подпись, расшифровка)

 /Полежаева А.В./

(должность, подпись, расшифровка)

КАРТА КОНТРОЛЯ № 2

качества поставляемой скоропортящейся продукции в МАОУ «СОШ № 55» г. Перми
корпус на ул. БАГОДНА 9 22 от 29.01.24 до 29.01.24

№ п/п	Позиции контроля	мясо говядина	мясо свинина	кура 1 категории	кура филе	яйцо	рыба
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Сведения по маркировке и хранению продукции						
1.1.	наименование производителя	ООО "МЯСОМ-БИНАТ КАЗАНСКИ"	—	АГРОСИЛА ПТИЦЕФАБРИКА ПЕРМСЛАЯ	—	ООО "ЧЕВАРИКОВСКАЯ ПТИЦА"	—
1.2.	дата производства	29.12.23	—	29.01.24	—	29.01.24	—
1.3.	срок годности	6 МЕСЯЦЕВ	—	8 СУТОК	—	25 СУТОК	—
1.4.	условия хранения	НЕ ВЫШЕ t - 18C	—	t - 2 + 2C	—	t от 0 до + 20C	—
1.5.	продукция фактически хранится при температуре (указать температуру в холодильнике согласно показаниям термометра)	t - 18C	—	t + 1,0	—	t + 1,0	—
2.	Сведения по товарно-транспортной накладной (далее - ТТН)						
2.1.	№ ТТН	сфис	—	сфис	—	сфис	—
2.2.	наименование производителя	ООО "МК"	—	АГРОСИЛА ПП ПЕРМСЛАЯ	—	ООО "ЧП"	—
2.3.	дата поставки	29.01.24	—	29.01.24	—	29.01.24	—

№ п/п	Позиции контроля	мясо говядина	мясо свинина	кура 1 категории	кура филе	яйцо	рыба
1	2	3	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						
3.2.1	наименование производителя	ООО МК	—	АГРОСИЛА ИП ПЕРМСКАЯ	—	ООО "УП"	—
3.2.2	дата производства	23.12.23	—	24.01.24	—	22.01.24	—
3.2.3	конечный срок реализации продукции	22.06.24	—	30.02.24	—	16.02.24	—
4.	Сведения об условиях хранения продукции в соответствии с журналом бракеража сырой продукции						
4.1.	дата поставки	29.01.24	—	29.01.24	—	29.01.24	—
4.2.	дата производства	23.12.23	—	24.01.24	—	22.01.24	—
4.3.	наименование производителя	ООО МК	—	АГРОСИЛА ИП ПЕРМСКАЯ	—	ООО "УП"	—
4.4.	конечный срок реализации продукции	22.06.24	—	03.02.24	—	16.02.24	—
4.5.	условия хранения	т-18С	—	т-2+8С	—	т0+20С	—
4.6.	фактическая дата реализации продукции	02.02.24	—	20.01.24	—	05.02.24	—

КАРТА КОНТРОЛЯ № 3

за реализацией готовых блюд в МАОУ «СОШ № 55» г. Перми
корпус на ул. ВАГОННАЯ 22 от 29.01.24

№ 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.	Рацион питания в соответствии с утвержденным примерным меню (день № 6)						
1.1.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)	САЛАТ 43 СЫРКИ С СОЛ. ОГУРЦАМИ	ПТИЦА В СОУСЕ С ТОМАТОМ	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	ЧУЧ С МОЛОКОМ	ХЛЕБ ПШЕНИЧ- НЫЙ	ХЛЕБ РЖАНОУ
1.2.	выход блюда	100 гр	140 гр	180 гр	200 гр	30 гр	20 гр.
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)	100 гр	141 гр	178 гр	202 гр	221 гр	20 гр
4.	В соответствии с журналом бракеража готовой продукции						
4.1.	наименование блюд (завтрака или обеда и т.д.)	-//-	-//-	-//-	-//-	-//-	-//-
4.2.	время приготовления блюд	8 10	8 15	8 15	8 05		
4.3.	время снятия проб бракеражной комиссией	8 20	8 20	8 20	8 20	8 20	8 20
4.4.	блюда приняты к реализациями тремя членами бракеражной комиссии (соответствуют вкусу, цвет, запах) (да / нет, с указанием конкретного несоответствия)	4А	4А	4А	4А	4А	4А
4.5.	произведено взвешивание контрольных блюд бракеражной комиссией (указан выход блю-						

№ п/п	Позиции контроля	блюдо 1	блюдо 2	блюдо 3	блюдо 4	блюдо 5	блюдо 6
1	2 нами бракеражной комиссии (да/нет)	3	4	5	6	7	8
6.4.	выдача блюд с пищеблока осуществляется в соответствии с графиком (да / нет)	Л.А.					
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)
А.Н. Полежаева