

АКТ

Проверки качества питания обучающихся в столовой
МКОУ «Янегская школа» родительским контролем

от « 11 » 12 20 23 г.

Комиссия родительского контроля в составе:

1. Снасенкова К Ю
2. Иванова М С
3. Чернышова Е А
4. Кушанова А В

Повели проверку столовой по следующим вопросам:

- ✓ 1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
- ✓ 2. Качество готовой продукции
- ✓ 3. Санитарное состояние зала столовой
- ✓ 4. Организация приема пищи учащимися
- ✓ 5. Соблюдения графика приема пищи
- ✓ 6. Внешний вид сотрудников столовой
7. Наличие меню (есть, нет)
8. Соответствие меню - соответствует
9. Причина несоответствия
- ✓ 10. Контрольные тарелки соответствуют
11. тарелки соответствуют

В результате проверки установлено: Видов питания соответствует утвержденному меню, готовая продукция соответствует утвержденному. Готовность посуды, уборка, порядок в столовой, соблюдение графика приема пищи. В столовой зал соответствует утвержденному меню, соблюдено на сайте меню. При контрольном проверке на сайте меню, что тарелки соответствуют меню. В посуде не выявлено нарушений, тарелки не повреждены. Посуда чистая, без сколов, пятен и запаха. Механических повреждений, без изменений

Подпись членов комиссии:

- ✓ 1. Снасенкова К.А. [подпись]
- ✓ 2. Иванова М.С. [подпись]
- ✓ 3. Чернышова Е.А. [подпись]
- ✓ 4. Кушанова А.В. [подпись]

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ «Янегская школа»

Дата проверки: « 11 » 12 2023г.

Время проверки: 13 час. 30 мин.

Прием пищи: Комплексный обед, 2 неделя, 1 день

Комиссия в составе:

1. Сидорова К.Ю
2. Иванова М.С
3. Терехина Е.А
4. Куликова А.В
5. _____

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование — исправно/не исправно/не проводилось
2. Нарушений на пищеблоке- выявлено/не выявлено/ не проводилось
3. Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, одежда) :соблюдается/не соблюдается

иное _____

4. Нарушений в зале столовой: выявлено/ не выявлено

иное _____

5. Чистота и целостность столовых приборов: соответствует/не соответствует

6. Меню: соответствует/не соответствует

7. Вкусовые качества блюд: соответствуют/ не соответствуют предъявляемым требованиям

иное _____

8. Контрольное взвешивание готовой продукции:

№	Наименование блюда по меню	Выход по меню в граммах	Фактический выход, в граммах	Разница взвешивания.
1	Омлет естественный	100	100	0
2	Мясной салат с картофелем, морковью, огурцом	200	205	+5
3	Компот из фруктов	100	100	0
4	Макаронное блюдо с соусом	150	150	0
5	Компот из фруктов	200	200	0
6	Хлеб ржаной-кислый	50	50	0
7	Варенье	40	40	0
8	Компот естественный	150	170	+20

9. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке : соответствуют/ не соответствуют заявленному меню:

Блюда выданные в соответствии с меню
карфель, промывкой в меню

10. Соблюдение температурного режима: соответствует/не соответствует иное _____

11. Качество питания- много блюд осталось не тронутыми/ съели более половины/съели полностью _____

12. Бракеражный журнал готовой продукции: имеется/ не имеется, ведется/не ведется _____

13. Классные руководители в столовую учащихся : сопровождают/ не сопровождают _____

Замечания и рекомендации по результатам проверки

Блюда приготовлены качественно, вкусно. Еда
маленькая. Дети едят организованно, под контролем
классного руководителя. В столовой дежурят старшие
студенты. В обеденное время тепло, светло, для детей
ирует классическая музыка, на стенах есть
картинки, посуда вывешивается регулярно, и по уборке
посуда сразу вытирается и убирается из зала.
Члены комиссии: замечаний нет.

- Иванова К.А. [подпись]
- Иванов М.С. [подпись]
- Чернова Е.А. [подпись]
- Иванова А.В. [подпись]
- Иван Н.И. [подпись]