

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

от « 13 » 11 20 23 г.

Комиссия родительского контроля в составе:

1. Сидорова КЮ
2. Иванова М.С
3. Чернышова Е.А
4. Кузнецова 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
9. Причина несоответствия —
- ✓ 10. Компьютерное времявание корзины соответствует
- ✓ 11. Чистота и целостность столовых приборов

В результате проверки установлено: Рацион питания соответствует утвержденному меню, качество готовой продукции — «отлично», санитарии столовой порядок, время, время приема пищи, форма подачи. Внутреннее меню вывешено в обеденном зале, размещено на сайте школы. Компьютерное времявание, показала, что корзина соответствует утвержденному меню. Осмотр посуды и столовых приборов не выявил никаких дефектов и повреждений — все посуда чистая, без сколов, пятен и пятен без каких-либо повреждений, без изменений.

Подпись членов комиссии:

1. Сидорова КЮ
2. Иванова М.С.
3. Чернышова Е.А
4. Кузнецова А.В

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ «Янегская школа»Дата проверки: « 13 » 11 2023г.Время проверки: 14 час. 00 мин.Прием пищи: Комплексный обед, 2 неделя, 1 день

Комиссия в составе:

1. Сидорова К. Ю
2. Иванова М. С
3. Терещина Е. А
4. Кузнецова 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	Выпечка овощная	100	105	+ 5
2	Запеканка творожная с мушкетером, сметаной	200	210	+ 10
3	Булочки дрожжевые	250	250	0
4	Каша овсяная с яблоком	200	200	0
5	Хлеб укропно-чесночный	50	50	0
6	Печенье витаминизированное	40	40	0
7	Макаронные изделия	100	105	+ 5

9. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке : соответствуют/ не соответствуют заявленному меню: блюда выданные в соответствии с массой порции, указанной 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 и напитки выданы в соответствии с меню. Еда теплая, дети едят охотно, и довольны. Кв. руководителей, в основном, состоят из старших классов. В обеденный час много съедено, но остаются салаты, которые своевременно убираются, в том числе, и в столовой. Проверенные блюда едой остаются и убираются сразу. Проверенные блюда съедены. Замечаний нет.

Члены комиссии:

1. Краснова К.А. [подпись]
2. Иванова М.С. [подпись]
3. Чернышова Е.А. [подпись]
4. Куликова А.В. [подпись]
5. Чини Н.И. [подпись]