

АКТ

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

от «14» февраля 2023г.

Комиссия родительского контроля в составе:

1. Аксентьева У. Т. - мама уч-ка Ч.А. Аксентьев Ф.
2. Черношова Е. Л. - мама уч-ка В.И. Трескин Е.
3. Рахманова Е. А. - опекун уч-ка Т.И. Шмарина К.
4. в присутствии ответственного за питание
5. Садроновой У. В.
6. _____


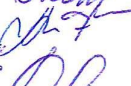


Повели проверку столовой по следующим вопросам:

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. Контроль за вкушением порций ✓
11. Чистота и целостность столовых приборов ✓

В результате проверки

установлено Рацион питания соответствует утвержденному меню, качество готовой продукции - «отлично».
Сотрудники столовой опрятно одеты, еда готова, уборок, тарелки чистые.
Ежедневное меню вывешено в обеденном зале, тарелки не сойдены на стол.
Контроль за вкушением: борщ - 250 гр; каша овсяная - 155 гр; салат по-строгановски - 95 гр, компот - 200 гр. - вес порций соответствует заявленному в меню.
Осмотр посуды и столовых приборов не выявил наличия дефектов и повреждений - вся посуда чистая, без сколов, вилки - ложки без механических повреждений.

Подпись членов комиссии:

1. Аксентьева У. Т. 
2. Черношова Е. Л. 
3. Рахманова Е. А. 
4. _____
5. Садроновой У. В. 

Акт

Проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ «Янегская школа»

Дата проверки «12» января 2023г.

Время проверки 12 ч 30 мин, время lunch - Обед (1 пер., 4 дня)

Состав комиссии

Представитель муниципальной комиссии по КД - Чернышова Е.П.,
 Представитель родительской комиссии по КД - Акимовская Н.Т.,
 Пономарева Е.А., представитель организатора питания -
 Яковлева А.М., ответственный за питание -
 Сафронова Н.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование — исправно/не исправно — не проверилось
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено — не проверилось
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, одежда) соблюдается/ не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/ не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявляемым требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции

№пп	Наименование блюда	Выход по меню, гр	Фактический выход, гр	Разница взвешивания
				вкус. кол-ва
1	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне со сметаной	250 гр	265 гр	+15 мл.
2	Каша гречневая рассыпчатая	150 гр	150 гр	0 мл.
3.	Пельмени по-строгановски	100 гр.	100 гр.	0 кор./огц.
4.	Компот из смеси сухофруктов	200 гр.	200 гр.	0 мл.

5.	Клуб Франчай	20	20	$\frac{0}{08.1}$

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют
заявленным в меню

Видео видеосъемка в соответствии с массой порции,
прописанной в меню, орнамент, имеющаяся посуда
не подходит для таких размеров порций, что вызывает
неудобство при еде (широкий край - засоряется стол,
можно испачкаться)

- Соблюдение температурного режима соблюдается/ не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутыми/съели более половины/ съедено
полностью Борщ сметана полностью, каша с печенью - менее половины
вино, т.е. не любят чтб, запах и вкус печени
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется, ведется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся в столовую

Замечания и рекомендации по результатам проверки

Видео приготовлено правильно, очень вкусно. Еда теплая.
Вени едят орнаментово, под конфессии и рукоб. В столовой
демурает старшеклассники. В оберенном зале чисто, светло,
посуда своевременно убирается. В зоне разработки готовят вино
чист, но поскорее чрезмерно. Использование посуда сразу
ограничено и участие из оберенной зона. Поскорее зона отсутствует
Замечаний нет. Предложения: заменить тарелки на более
подходящие по объему и внешнему виду посуду. Провести
комплексную оценку. Примерное структурное упрощение
меню, в книжке с 16.01 по 20.01 провести оценку качества ежорб.
По результатам оценки внести изменения в меню, не нарушающие
требования СанПиТ с целью снижения роз-ва качества ежорб и
увеличения качества ежорб. Примерное упрощение согласовано с
компетентным лицом ООО "Сервис-Гарант"

Меню комиссии:
Терехов Е.А.
Андреев Н.Т.

Терехов Е.А. ЕА
Андреев Н.Т. НТ
Савинский Н.Н. СН