

АКТ № 2

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания

обучающихся от 19.10.2023 года

Комиссия в составе:

Боталова Надежда Ивановна
Петрова Юлия Викторовна
Боталова Ирина Николаевна

составили настоящий акт в том, что в 1040 была
проведена проверка качества питания в школьной
столовой. Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена) 2 перемена
В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>65 соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>соответствует</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>

Организация питания:

Блюда соответствуют меню, гарниры с
жареного, лучше чем в предыдущие дни, все
печеное в духовке, в пакетах, в стеновой
чаше, влажная утка производится погнн в ком-
дуо перемены после кризиса тисеи, открат 16%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) нет
- 2) _____
- 3) _____

С актом комиссии ознакомлен: работник пищеблока ст. повар Кривоусов А.А. Кривоус

Комиссия в составе с актом ознакомлены:
Боталова Н.И. ИИ
Петрова Ю.В. ЮВ
Боталова И.Н. ИИ

форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений,
предусмотренной Правилами оказания услуг школьной столовой

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МБОУ «Юсьвинская СОШ» ФИО законного представителя Петрова Р.В. Дата 19.10.2023
Перемена N 2 Класс 4
Прием пищи (завтрак, обед, полдник) Возраст детей 10-11 лет

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
3	Температура первых блюд	гарнир - > 70	напиток - 70 - 50°	< 50°	≈ 65°
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	≈ 60°
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	16%
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
	Ваши предложения/пожелания / комментарии	<u>Предоставить меню</u>			