

АКТ № 5

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания

обучающихся от 13.01.2023 года

Комиссия в составе:

Якимова Ольга Владимировна
Павлюшина Светлана Ивановна

составили настоящий акт в том, что в 9-45 была
проведена проверка качества питания в школьной
столовой. Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)
В ходе проверки выявлено: 1ая большая перемена

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

Организация питания:

Питание организовано в соответствии с утвержденным
меню. Сотрудники работают в инд. защитот.
в форме. Из столовой место отапливается после
после завтрака в среднем кей - в 40%
была на завтрак кейса геркулесовая, или того
осталось 30%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С актом комиссии ознакомлен: работник пищеблока Кри

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Павлюшина С.И. - Касир
Якимова О.В. - [подпись]

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 13.01.23 9:45

Члены комиссии, проводившие проверку ФИО: Ижилова О.В.

Баликина С.И.

1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✗
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	✓
	Б) нет	

(подпись)

Ижилова

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МБОУ «Юсьвинская СОШ» ФИО законного представителя Талица Дата 13.01.23
Перемена N 1 Класс 1, 3
Прием пищи (завтрак, обед, полдник) Возраст детей 7, 9 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, <u>рыбное</u> и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70 ✓	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны ✓	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60% ✓	> 60%	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, <u>рыбных</u> , из творога) гарниров напитков		30 %		
			30 %		
			30 %		
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень ✓	Нет	
	холодных закусок <u>первых блюд</u> вторых блюд (мясных, <u>рыбных</u> , из творога) <u>гарниров</u> напитков	✓			
			✓		
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, <u>рыбных</u> , из творога) гарниров напитков	✓			
		✓			
		✓			
	Ваши предложения/пожелания / комментарии	1 блюдо не все для детей			

Талица

Талица

(2)