

АКТ № 2

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания

обучающихся от 26.10.2021 года

Комиссия в составе:

Бунтова Мария Юрьевна  
Якимов Олег Владимирович

составили настоящий акт в том, что в 9.50 была

проведена проверка качества питания в школьной  
столовой. Время проверки: 20 мин. (1 большая 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>доведено до вкуса</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>

Организация питания:

Питание организовано в соответствии с  
отдельным меню. Сотрудники рабо-  
тают в спец. одежде, в соответствии с  
санитарными требованиями.  
Дети едят макарон, супов  
более 30%. Дети еще не проголодались.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) корректировать обед не после урока, а позже
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С актом комиссии ознакомлен: работник пищеблока Крич Кривацкая И.А.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Бунтова М. Ю.  
О. В. Якимов

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

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**

МБОУ «Юсьвинская СОШ» ФИО законного представителя Турова М.В. Дата 26.10.2022  
 Перемена № 1 Класс 1а  
 Прием пищи (завтрак, обед, полдник) Возраст детей 7-8 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	<u>Есть, соответствует</u>	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°	50-70°
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%	30%°
	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	Вкусно
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				хорошо
	первых блюд				хорошо
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				хорошо
	гарниров				хорошо
	напитков				хорошо
	Ваши предложения/пожелания / комментарии				все сгод. попробовали

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	

И. Ю. Фомин  
 В. В. Мешков

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

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**

МБОУ «Юсвьинская СОШ» ФИО законного представителя Турова М.Ю. Дата 26.10.2022  
 Перемена N 1 Класс 1а  
 Прием пищи (завтрак, обед, полдник) Возраст детей 7-8 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	<u>Есть, соответствует</u>	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°	50-70°
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%	30%°
	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	Вкусно
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				хорошо
	первых блюд				хорошо
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				хорошо
	гарниров				хорошо
	напитков				хорошо
	Ваши предложения/пожелания / комментарии				Все сгод. понравился