

АКТ № 4

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания

обучающихся от 16.02.2022 года

Комиссия в составе:

Якимовой Ольги Владимировны
Бойкину Елизаветы Васильевны

составили настоящий акт в том, что в 10:22 была
 проведена проверка качества питания в школьной
 столовой. Время проверки: 20 мин. (1 большая
 перемена) 2-ая большая перемена
 В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>соответствует + 65°</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 еженедельным меню. Сотрудницы
работают в средствах индивидуальной
защиты (маски, перчатки). В столовой чисто.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) нет
- 2) _____
- 3) _____

С актом комиссии ознакомлен : работник пищеблока Ольга

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Бойкину Е. В. Бой
Якимова О. В. (Я)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МБОУ «Юсьвинская СОШ» ФИО законного представителя Байкина Э.В. Дата 16.02.2022
Перемена № 2
Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс 1В класс
Возраст детей 7 лет

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, <input checked="" type="checkbox"/> размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	<i>размещено</i>
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, <input checked="" type="checkbox"/> соответствует	Есть, соответствует	Нет	<i>имеется</i>
	наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70 <input checked="" type="checkbox"/>	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60° <input checked="" type="checkbox"/>	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% <input checked="" type="checkbox"/>	30 - 60%	> 60%	<i>отходы есть в небольшом кол-ве (суп)</i>
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Нет	<i>Часть детей сказали, что не любят суп и не пробовали</i>
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<input checked="" type="checkbox"/>			<i>мясо курицы</i>
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично <input checked="" type="checkbox"/>	Хорошо	Удовлетворительно	<i>все вкусно</i>
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<input checked="" type="checkbox"/>			
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Ваши предложения/пожелания / комментарии				<i>Замечаний и предложений нет</i>

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: 16.08.2022

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	не установлено
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да