

АКТ

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

от « 26 » февраля 2024 г.

Комиссия родительского контроля в составе:

1. Ваткина Е.А. ОЛ
2. Шадрова Е.С. Шад
3. Шмелева И.П. Шад
4. Фурсова Ю.Н. Фру
5. Захарова Ю.П. Захарова
6. \_\_\_\_\_

Повели проверку столовой по следующим вопросам:

- ✓ 1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
- ✓ 2. Качество готовой продукции соответствует
- ✓ 3. Санитарное состояние зала столовой соответствует
4. Организация приема пищи учащимися организовано в соответствии с нормами
5. Соблюдения графика приема пищи соблюдается
6. Внешний вид сотрудников столовой чистый, опрятный
7. Наличие меню (есть, нет)
8. Соответствие меню соответствует
9. Причина несоответствия \_\_\_\_\_

10. Контрольное взвешивание: порции соответствуют
11. взвешивание порций в меню.

В результате проверки установлено: Будничкинский соответствует утвержденному меню, готовая продукция соответствует количеству. Сотрудники столовой, смена головные уборы чистая, опрятная, в обеденном зале вывешено санитарное меню, размещено на сайте школы. При контрольном взвешивании порций, что порции соответствуют меню. В посуде не выявлено дефектов, приборная посуда не обнаружена. Посуда чистая, без сколов, вымки и ложки без механических повреждений, без царапин. Температурная табличка в меню соответствует норме.

Подпись членов комиссии:

1. Ваткина Е.А. ОЛ
2. Шадрова Е.С. Шад
3. Шмелева И.П. Шад
4. Фурсова Ю.Н. Фру
5. Захарова Ю.П. Захарова
6. \_\_\_\_\_

## АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой  
МКОУ «Янегская школа»

Дата проверки: « 26 » февраля 2024 г.

Время проверки: 11 час. 00 мин.

Прием пищи: Комплексный обед, 2 неделя, 1 день

Комиссия в составе:

1. Ваммалева С.А. С.П.
2. Шаброва С.С. Шаб.
3. Итоткина К.П. Шаб.
4. Фурсова Ю.У. Фурс.
5. Захарова Ю.П. Захарова

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование — исправно/не исправно/не проводилось
2. Нарушений на пищеблоке- выявлено/не выявлено/ не проводилось
3. Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока ( внешний вид, одежда) :соблюдается/не соблюдается

иное \_\_\_\_\_

4. Нарушений в зале столовой: выявлено/ не выявлено

иное \_\_\_\_\_

5. Чистота и целостность столовых приборов: соответствует/не соответствует

6. Меню: соответствует/не соответствует

7. Вкусовые качества блюд: соответствуют/ не соответствуют предъявляемым требованиям

иное \_\_\_\_\_

## 8. Контрольное взвешивание готовой продукции:

№	Наименование блюда по меню	Выход по меню в граммах	Фактический выход, в граммах	Разница взвешивания.
1	Огурец свежий	100	105	+5
2	Щи из свежей капусты с картофелем, курицей, сметаной	200	210	+10
3	Котлета мясная рубленая	100	100	0
4	Макаронные изделия отварные	150	155	+5
5	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0
6	Хлеб ржано-пшеничный	50	55	+5
7	Вафля	40	40	0
8	Яблоко свежее	150	165	+15

9. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке : соответствуют/ не соответствуют заявленному меню: \_\_\_\_\_

10. Соблюдение температурного режима: соответствует/не соответствует иное \_\_\_\_\_

11. Качество питания- много блюд осталось не тронутыми/ съели более половины/съели полностью \_\_\_\_\_

12. Бракеражный журнал готовой продукции: имеется/ не имеется, ведется/не ведется \_\_\_\_\_

13. Классные руководители в столовую учащихся : сопровождают/ не сопровождают \_\_\_\_\_

## Замечания и рекомендации по результатам проверки

Блюда приготовлены качественно, вкусно. Еда теплая. Дishes сервированы под контролем классных руководителей. В столовой дежурит санитарная бригада. В обеденный зал все чисто, уютно, вся зона имеет приятный (приятный запах), на столы выложены салфетки, посуда выложена.  
Члены комиссии: удовлетворены.

1. Виталева А.В.

2. Шаброва В.С.

3. Иттигеева К.П.

4. Бойцова В.Ч.

5. Захарова Ю.П.

6. \_\_\_\_\_