

Протокол № 3
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации

питания обучающихся от «19» марта г. 24

Комиссия в составе:
Председатель: Соколова К.И.
Члены: Таубоманова А.Ю.
Бурдига Т.Н.

составила настоящий акт в том, что «19» 03 24 г. МБОУ Иракиндинская СОШ
была проведена проверка качества питания в столовой. Время проверки: 40 мин. (1
перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	1-й - 76°C 2-й - 68,4°C
Весовое соответствие блюд	1-250 гр 2-200 гр
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

Организация питания:
Блюда соответствуют меню, проведена проверка, комиссия образована соответствующим приказом, организована для учащихся, столовая вымыта, персонал в спецодежде, мытыми все необходимые инструменты, персонал в спецодежде, мытыми.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Всегда с учащимися о проверке
- 2) мыться
- 3)

Члены Комиссии:

Соколова К.И. [подпись]
Таубоманова А.Ю. [подпись]
Бурдига Т.Н. [подпись]

С актом комиссии ознакомлены:

Майборода И.В. [подпись]

Форма записи результатов родительского контроля

ИО законного представителя Сохалева К.М. Дата 19 марта 2022
 Иеремена № 4 Класс 5-11
 Прием пищи (завтрак, обед) Возраст детей 12-18

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического меню	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день проверки	Есть, соответствует ✓	Есть, не соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	Холодная Закуска	1 блюдо	Основное блюдо	
		гарнир – <i>картофель фри</i>	напиток <i>сок</i>	<i>сосиски, соус, салат с майонезом</i>	
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60° ✓	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны ✓	кроме –	указать выход по меню и по факту.	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков	✓	✓		
6	Спросить мнение детей. (Если невкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд	✓			
	гарниров напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
	Ваши предложения/ пожелания / комментарии				

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

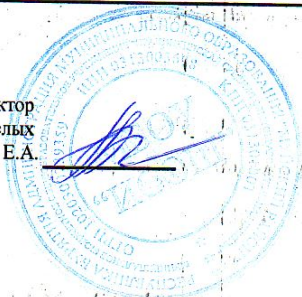
Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	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 повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	+
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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	+
	Б) да	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	+
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
150	Каша гречневая рассыпчатая <i>Соль, Крупа гречневая, Масло растительное</i>	Калорийность-201, Белки-8, Жиры-2, Углеводы-37	4-02
65	Сосиски отварные	Калорийность-173, Белки-7, Жиры-16, Углеводы-1	30-55
60	Соус томатный <i>Мука, Лук репчатый, Морковь, Томатная паста, Сахар, Масло растительное, приправы</i>	Калорийность-116, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-16	6-18
100	салат из моркови <i>Морковь, Масло растительное, Соль</i>	Калорийность-62, Белки-1, Жиры-5, Углеводы-4	9
100	фрукты	Калорийность-40, Белки-1, Углеводы-8	20-7
60	хлеб 60 <i>хлеб пшеничный,</i>	Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29	3-6
200	Чай с лимоном <i>Сахар, Чай, Лимон</i>	Калорийность-77, Белки-1, Углеводы-20	5-79
Итого за завтрак		Калорийность-812, Белки-24, Жиры-29, Углеводы-115	79-84
обед			
250	суп полевой <i>Картофель, Пшено, Морковь, Лук репчатый, приправы, говядина тушеная, Соль, Масло растительное</i>	Калорийность-204, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-32	17-6
150	Каша гречневая рассыпчатая <i>Соль, Крупа гречневая, Масло растительное</i>	Калорийность-201, Белки-8, Жиры-2, Углеводы-37	4-02
65	Сосиски отварные	Калорийность-173, Белки-7, Жиры-16, Углеводы-1	30-55
60	Соус томатный <i>Мука, Лук репчатый, Морковь, Томатная паста, Сахар, Масло растительное, приправы</i>	Калорийность-116, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-16	6-18
100	салат из моркови <i>Морковь, Масло растительное, Соль</i>	Калорийность-62, Белки-1, Жиры-5, Углеводы-4	9
100	фрукты	Калорийность-40, Белки-1, Углеводы-8	20-7
60	хлеб 60 <i>хлеб пшеничный,</i>	Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29	3-6
200	Чай с лимоном <i>Сахар, Чай, Лимон</i>	Калорийность-77, Белки-1, Углеводы-20	5-79
Итого за обед		Калорийность-1 016, Белки-28, Жиры-35, Углеводы-147	97-44
Итого за		Калорийность-1 828, Белки-52, Жиры-63, Углеводы-262	177-28

Директор
школы Бельх
Е.А.



Зав столовой
Майборода
Н.В.

[Blue ink signature]

повар
Майборода
Н.В.

[Blue ink signature]