

Протокол № 2
 проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
 питания обучающихся от «27» 02 24 г.

Комиссия в составе:
 Председатель: Соколова Р.М.
 Майбородова Н.В.
 Турбина Г.М.

составила настоящий акт в том, что «27» 02 24 г. МБОУ Иракиндинская СОШ
 была проведена проверка качества питания в столовой. Время проверки: 10 мин. (1
 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	1-е 90°C, 2-е 69°C
Весовое соответствие блюд	1-е 250, 2-е 250
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

Организация питания:

Блюда соответствуют меню проверки
 санитарным нормам, наличием, сроками,
 соответствия, предоставлено описание для учета
 сроков хранения в соответствии
 с наличием все необходимые инвентаризации приемы пищи

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Проверить беседу с учащимися с
- 2) при наличии для решения о нарушении
- 3) проводить survey

Члены Комиссии:

Соколова Р.М. Кокош
 Майбородова Н.В. Голуб -
 Турбина Г.М. ТМ

С актом комиссии ознакомлены:

Майбородова Н.В. [подпись]

Форма записи результатов родительского контроля

ИО законного представителя

Сухомова С.М.

Дата *27.02.24*

сермена № *2024*

Класс *7*

Принем 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 <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день проверки	Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, не соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	Холодная Закуска <i>Винегрет, сыр</i>	1 блюдо <i>Суп пюре</i>	Основное блюдо <i>Курица паровая</i>	<i>на 2024 меню...</i>
		гарнир -	напиток		
3	Температура первых блюд	> 70 <i>70°C</i>	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60° <i>60°C</i>	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	кроме -	указать выход по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% <input checked="" type="checkbox"/>	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>			
6	Спросить мнение детей. (Если невкусно, то почему?)	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Нет	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Попробовать еду, Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	вторых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	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 циклическим 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 перловая рассыпчатая <i>Крупа перловая, Соль</i>	Калорийность-160, Белки-5, Жиры-1, Углеводы-33	2-17
100	Котлеты мясные <i>Говядина, Лук репчатый, Соль, Масло растительное, Яйцо, Хлеб пшеничный</i>	Калорийность-278, Белки-16, Жиры-20, Углеводы-8	56-04
60	Соус томатный <i>Мука, Лук репчатый, Морковь, Томатная паста, Сахар, Масло растительное, приправы</i>	Калорийность-116, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-16	8-56
100	Салат из свеклы с р/маслом <i>Свекла, Масло растительное, Соль</i>	Калорийность-87, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-9	9-92
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-861, Белки-29, Жиры-31, Углеводы-116	86-08
обед			
250	суп полевой <i>Картофель, Пшено, Морковь, Лук репчатый, приправы, говядина тушенная, Соль, Масло растительное</i>	Калорийность-204, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-32	17-6
150	Каша перловая рассыпчатая <i>Крупа перловая, Соль</i>	Калорийность-160, Белки-5, Жиры-1, Углеводы-33	2-17
100	Котлеты мясные <i>Говядина, Лук репчатый, Соль, Масло растительное, Яйцо, Хлеб пшеничный</i>	Калорийность-278, Белки-16, Жиры-20, Углеводы-8	56-04
60	Соус томатный <i>Мука, Лук репчатый, Морковь, Томатная паста, Сахар, Масло растительное, приправы</i>	Калорийность-116, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-16	8-56
100	Салат из свеклы с р/маслом <i>Свекла, Масло растительное, Соль</i>	Калорийность-87, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-9	9-92
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-1 065, Белки-34, Жиры-38, Углеводы-147	103-68
Итого за		Калорийность-1 926, Белки-64, Жиры-69, Углеводы-263	189-76

Директор
школы Белых
Е.А.

Зав столовой
Майборода
Н.В.

повар
Майборода
Н.В.