

Протокол № 1
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации

питания обучающихся от «18» 09 24 г.

Комиссия в составе:
 Председатель: Соколова В.М.
 Члены: Толбомаева А.Ю.
 Бурдья Т.Н.
 Осипова Л.А.

составила настоящий акт в том, что «18» 09 24 г. МБОУ Иракиндинская СОШ была проведена проверка качества питания в столовой. Время проверки: ___ мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	+5 - 46,9 °C 2,5 - 69,4 °C
Весовое соответствие блюд	15 - 250 г 25 - 150 г
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

Организация питания:

Много соответствует меню, проверка осуществляется по мере готовности. Соответствует, маркирование, берется за чайной, столом и посуда чистые, мытые в специальном месте и информация на информационном щитке.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Проверить температуру с учетом 4
- 2) при работе с посудой
- 3) помыть посуду

Члены Комиссии:

Соколова В.М. Толбомаева А.Ю.
 Бурдья Т.Н. Осипова Л.А.

С актом комиссии ознакомлены:

Осипова Л.А.

Майборода Н.В.

Форма записи результатов родительского контроля

ИО законного представителя

Соханова Н.М.

Дата *17.09.2023*

сертификата № *4*

Класс *5-11*

Приним пищи (завтрак, обед)

Возраст детей *12-18*

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «У» 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 <i>+</i>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день проверки	Есть, соответствует <i>+</i>	Есть, не соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	Холодная Закуска	1 блюдо	Основное блюдо	
		гарнир – <i>картофель</i>	напиток <i>чай с лимоном</i>		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
		<i>76,0°C</i>	<i>28°C</i>		
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
		<i>69,4°C</i>			
	Полновесность порций	полновесны	кроме –	указать выход по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
			<i>+</i>		
	холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков	<i>+</i>			
6	Спросить мнение детей. (Если невкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
		<i>+</i>			
	холодных закусок первых блюд вторых блюд	<i>+</i>			
		<i>+</i>			
	гарниров напитков	<i>+</i>			
		<i>+</i>			
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
		<i>+</i>			
	холодных закусок первых блюд вторых блюд	<i>+</i>			
		<i>+</i>			
	гарниров напитков	<i>+</i>			
		<i>+</i>			
	Ваши предложения/ пожелания / комментарии	<i>-</i>			

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

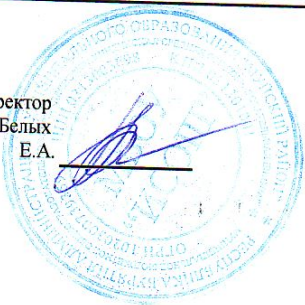
Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
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\50	Плов с мясом <i>Говядина, Крупа рисовая, Масло растительное, Морковь, Томатная паста, Лук репчатый, Соль</i>	Калорийность-409, Белки-18, Жиры-20, Углеводы-39	64-49
100	Салат из свежей капусты <i>Капуста, Морковь, Соль, Масло растительное</i>	Калорийность-62, Белки-1, Жиры-5, Углеводы-3	7-76
60	печенье 1	Калорийность-291, Белки-30, Жиры-13, Углеводы-12	17-4
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	5-78
Итого за завтрак		Калорийность-982, Белки-55, Жиры-39, Углеводы-103	99-03
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\50	Плов с мясом <i>Говядина, Крупа рисовая, Масло растительное, Морковь, Томатная паста, Лук репчатый, Соль</i>	Калорийность-409, Белки-18, Жиры-20, Углеводы-39	64-49
100	Салат из свежей капусты <i>Капуста, Морковь, Соль, Масло растительное</i>	Калорийность-62, Белки-1, Жиры-5, Углеводы-3	7-76
60	печенье 1	Калорийность-291, Белки-30, Жиры-13, Углеводы-12	17-4
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	5-78
Итого за обед		Калорийность-1 186, Белки-59, Жиры-45, Углеводы-135	116-63
Итого за		Калорийность-2 168, Белки-114, Жиры-83, Углеводы-238	215-66

Директор
школы Белых
Е.А.



Зав столовой
Майборода
Н.В.

повар
Майборода
Н.В.