

**Протокол № 1**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю организации**

питания обучающихся от «25» 01.24 г.

Комиссия в составе:

*Председатель* Соколова Н.М.  
Гайдарова А.Ю.  
Бурдун Т.Н.  
Белая Е.А.

составила настоящий акт в том, что «25» 01.24 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-б - 65°C 2-б - 66°C     |
| Весовое соответствие блюд                           | 1-б - 250 гр 2-б - 190 гр |
| Вкусовые качества готового блюда                    | соответствует             |
| Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню | соответствует             |

Организация питания:

*Блюда* соответствуют меню  
 проверка документально качество обработки  
 соответствует требованиям, соблюдение СанПиТ  
 персонал в спецодежде, наличие информационного  
 уголка о здоровом питании

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Провести беседу с учителями о
- 2) здоровом питании
- 3)

Члены Комиссии:

*Соколова Н.М.* *Кожан*  
*Гайдарова А.Ю.* *Гайдар*  
*Бурдун Т.Н.* *Бурдун*  
*Белая Е.А.* *Белая*

С актом комиссии ознакомлены:

*Майборода И.В.*

**(Буфет)**

| Выход<br>(г)            | Наименование блюда  | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г),<br>витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость<br>питания<br>(руб) |
|-------------------------|---|--|-------------------------------|
| <b><u>завтрак</u></b>   |   |  |                               |
| 150                     | <b>пюре картофельное</b><br><i>Картофель, Масло сливочное, Молоко, Соль</i>   | Калорийность-169, Белки-4, Жиры-5,<br>Углеводы-25                              | <b>19-44</b>                  |
| 150                     | <b>шницель рыбный<br/>натуральный</b><br><i>рыба горбуша, Хлеб пшеничный, Лук репчатый, Соль, Мука, Яйцо</i>                              | Калорийность-69, Белки-3, Жиры-1,<br>Углеводы-13                               | <b>59-33</b>                  |
| 100                     | <b>Салат из свежей капусты</b><br><i>Капуста, Морковь, Соль, Масло растительное</i>   | Калорийность-62, Белки-1, Жиры-5,<br>Углеводы-3                                | <b>7-78</b>                   |
| 60                      | <b>хлеб 60</b><br><i>хлеб пшеничный,</i>  | Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29   | <b>3-6</b>                    |
| 200                     | <b>кисель</b><br><i>Кисель плодово-ягодный, .200, Сахар</i>   | Калорийность-76, Углеводы-20   | <b>8-58</b>                   |
| <b>Итого за завтрак</b> |   | Калорийность-519, Белки-12, Жиры-12,<br>Углеводы-90                            | <b>98-73</b>                  |
| <b><u>обед</u></b>      |   |  |                               |
| 250                     | <b>Суп картофельный с горохом</b><br><i>Морковь, Лук репчатый, Соль, Масло растительное, Горох, Картофель, говядина тушеная, приправы</i> | Калорийность-168, Белки-6, Жиры-6,<br>Углеводы-23                              | <b>30-96</b>                  |
| 150                     | <b>пюре картофельное</b><br><i>Картофель, Масло сливочное, Молоко, Соль</i>   | Калорийность-169, Белки-4, Жиры-5,<br>Углеводы-25                              | <b>19-44</b>                  |
| 150                     | <b>шницель рыбный<br/>натуральный</b><br><i>рыба горбуша, Хлеб пшеничный, Лук репчатый, Соль, Мука, Яйцо</i>                              | Калорийность-69, Белки-3, Жиры-1,<br>Углеводы-13                               | <b>59-33</b>                  |
| 100                     | <b>Салат из свежей капусты</b><br><i>Капуста, Морковь, Соль, Масло растительное</i>   | Калорийность-62, Белки-1, Жиры-5,<br>Углеводы-3                                | <b>7-78</b>                   |
| 60                      | <b>хлеб 60</b><br><i>хлеб пшеничный,</i>  | Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29   | <b>3-6</b>                    |
| 200                     | <b>кисель</b><br><i>Кисель плодово-ягодный, .200, Сахар</i>   | Калорийность-76, Углеводы-20   | <b>8-58</b>                   |
| <b>Итого за обед</b>    |   | Калорийность-687, Белки-18, Жиры-17,<br>Углеводы-113                           | <b>129-69</b>                 |
| <b>Итого за</b>         |   | Калорийность-1 205, Белки-30, Жиры-29,<br>Углеводы-203                         | <b>228-42</b>                 |

Директор  
школы Белых  
Е.А.



Зав столовой  
Майборода  
Н.В.



повар  
Майборода  
Н.В.



Форма записи результатов родительского контроля

ИО законного представителя  
 Иеремена № 4  
 Прием пищи (завтрак, обед)

Сосаева Н.М.

Дата 25.01.24

Класс 5-11

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                               | +   |   | Нет                              |             |
| 2 | Наличие фактического меню на день проверки                             | Есть, соответствует +                               | Есть, не соответствует                        | Нет                              |             |
|   | Наименование блюд по меню  | Холодная Закуска<br><i>салат из овощей</i>          | 1 блюдо<br><i>Суп картофельный</i><br>напиток | Основное блюдо<br><i>шницель</i> |             |
| 3 | Температура первых блюд  | > 70<br><i>65°C</i>                                 | 70 - 50°<br><i>62°C</i>                       | < 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%<br>+                                 | > 60%                            |             |
|   | холодных закусок<br>первых блюд<br>вторых блюд<br>гарниров<br>напитков |   | +   |                                  |             |
| 6 | Спросить мнение детей.<br>(Если невкусно, то почему?)                  | Вкусно<br><i>V</i>                                  | Не очень                                      | Нет                              |             |
|   | холодных закусок<br>первых блюд<br>вторых блюд                         | +   |   |                                  |             |
|   | гарниров<br>напитков   |   |   |                                  |             |
| 7 | Попробовать еду. Ваше мнение   | Отлично   | Хорошо  | Удовлетворительно                |             |
|   | холодных закусок   | +   |   |                                  |             |
|   | первых блюд  | +   |   |                                  |             |
|   | вторых блюд  | +   |   |                                  |             |
|   | гарниров   | +   |   |                                  |             |
|   | напитков   | +   |   |                                  |             |
|   | Ваши предложения/<br>пожелания<br>/ комментарии                        |   |   |                                  |             |

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.01.24

Инициативная группа, проводившая проверку: Соловьева Н.И.

| 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   | +      |