

Протокол №  
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации

питания обучающихся от «28» 09.23 г.

Комиссия в составе:

председатель: Соканова К.М.  
члены: Тамболенова Е.М.  
Бурдига Т.Н.

составила настоящий акт в том, что «28» 09.23 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	<u>Суп готовился 1-блюдом 97,4 2-б-69,2</u>
Весовое соответствие блюд	<u>1-250гр 2-300гр</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>Соответствует</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>Соответствует</u>

Организация питания:

Блюдо соответствует меню, проведена документация  
перерыв качество соответствует требованиям.  
следующий раз, посере кухне персонал в спе одежды  
имеется информация о угрозах о здоровье  
пребывающих

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Провести беседу с администрацией школы с привлечением
- 2) МЗ районного в нужности приобрести супов.
- 3)

Члены Комиссии:

Соканова К.М.  
Тамболенова Е.М.  
Бурдига Т.Н.

С актом комиссии ознакомлены:

Майборода Н.В.

### Форма записи результатов родительского контроля

ФИО законного представителя Соханова К.М. Дата 28.09.23  
 Перемена № 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 <i>икра красная с укропом</i>	1 блюдо <i>суп гороховый</i>	Основное блюдо <i>пюре картофельное с овощами</i>	
		гарнир –	напиток <i>чай с лимоном</i>		
3	Температура первых блюд	> 70 <i>77</i>	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° <i>68°</i>	< 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	—	—	—	—

**Формуляционный лист.**

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	+

28.09.2023

**(Буфет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
150	<b>пюре картофельное</b> <i>Картофель, Масло сливочное, Молоко, Соль</i>	Калорийность-169, Белки-4, Жиры-5, Углеводы-25	19-44
150	<b>шницель рыбный натуральный</b> <i>рыба горбуша, Хлеб пшеничный, Лук репчатый, Соль, Мука, Яйцо</i>	Калорийность-69, Белки-3, Жиры-1, Углеводы-13	59-33
60	<b>икра кабачковая ст</b>	Калорийность-71, Белки-1, Жиры-5, Углеводы-5	10-56
60	<b>хлеб 60</b> <i>хлеб пшеничный,</i>	Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29	3
30	<b>конфеты шоколад</b>		17-01
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>Сахар, Чай, Лимон</i>	Калорийность-77, Белки-1, Углеводы-20	10-07
<b>Итого за завтрак</b>		Калорийность-529, Белки-13, Жиры-12, Углеводы-92	<b>119-41</b>
<b>обед</b>			
250	<b>Суп картофельный с горохом</b> <i>Морковь, Лук репчатый, Соль, Масло растительное, Горох, Картофель, говядина тушеная, приправы</i>	Калорийность-168, Белки-6, Жиры-6, Углеводы-23	30-96
150	<b>пюре картофельное</b> <i>Картофель, Масло сливочное, Молоко, Соль</i>	Калорийность-169, Белки-4, Жиры-5, Углеводы-25	19-44
150	<b>шницель рыбный натуральный</b> <i>рыба горбуша, Хлеб пшеничный, Лук репчатый, Соль, Мука, Яйцо</i>	Калорийность-69, Белки-3, Жиры-1, Углеводы-13	59-33
60	<b>икра кабачковая ст</b>	Калорийность-71, Белки-1, Жиры-5, Углеводы-5	10-56
60	<b>хлеб 60</b> <i>хлеб пшеничный,</i>	Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29	3
30	<b>конфеты шоколад</b>		17-01
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>Сахар, Чай, Лимон</i>	Калорийность-77, Белки-1, Углеводы-20	10-07
<b>Итого за обед</b>		Калорийность-697, Белки-19, Жиры-18, Углеводы-115	<b>150-37</b>
<b>Итого за</b>		Калорийность-1 227, Белки-32, Жиры-30, Углеводы-207	<b>269-78</b>

Директор  
школы Белых  
Е.А.

Зав столовой  
Майборода  
Н.В.

повар  
Майборода  
Н.В.