

Протокол № 3
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся от «11» 05.2022 г.

Комиссия в составе:

председатель: Соколова КМ
члены: Гамбожанова А.Ю.
Бурдюг Г.Н.
Белых С.

составила настоящий акт в том, что «11» 05.2022 г. МБОУ Иракиндинская СОШ была проведена проверка качества питания в столовой. Время проверки: 20 мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	1. Блюдо - 77, 2. Блюдо - 68, 3
Весовое соответствие блюд	1 - 250 гр, 2 - 150/50 гр.
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствуют

Организация питания:

блюда соответствуют меню, проведено деление порций,
качество обработки соответствует требованиям.
Обеденный зал, посуда, столы чистые, персонал в
спец. одежде. Имеется информация о значимый уголок о
здоровом питании.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Рекомендовать родителям проводить беседы с детьми
- 2) о пользе употребления первых блюд.
- 3) _____

Члены Комиссии:

Соколова КМ (Соколова КМ)
Гамбожанова А.Ю. (Гамбожанова А.Ю.)
Бурдюг Г.Н. (Бурдюг Г.Н.)
Белых С. (Белых С.)

С актом комиссии ознакомлены:

Майбурга А.В.

Форма записи результатов родительского контроля

инициалы представителя Соколова К.М. Дата 11.05.2022
 класс № 4 Класс 5
 время (завтрак, обед) _____ Возраст детей 11 лет

Что проверить?	Как оценить? <i>Поставьте «V» в соответствующий раздел</i>			Комментарии
	Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
Наличие двухнедельного циклического меню	<input checked="" type="checkbox"/>		Нет	
Наличие фактического меню на день проверки	Есть, <input checked="" type="checkbox"/> соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
Наименование блюд по меню	Холодная Закуска <i>кукуруза</i>	1 блюдо <i>пюре суп</i>	Основное блюдо <i>плов с мясом</i>	
	гарнир –	напиток <i>чай с мятой</i>	<i>печенье</i>	
3 Температура первых блюд	> 70 <i>77</i>	70 - 50°	< 50°	
4 Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° <i>68,3</i>	< 45°	
Полновесность порций	полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	кроме –	указать выход по меню и по факту	
5 Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60% <input checked="" type="checkbox"/>	> 60%	
холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков		<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				
7 Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично <input checked="" type="checkbox"/>	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 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	+

Протокол №
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся от «14» ноября г. 2022

Комиссия в составе:
 Таубожилова А.Ю. - инспектор Майберова Н.В.
ответственно за организацию питания, Соколова Н.М.
председатель родительской общественности-бласс,
Байнах В.А. - директор, Бурдоя Т.Н. - директор
школьной столовой, Тарасенко С.В. - председатель
родительской общественности - класс

Составила настоящий акт в том, что «14» 11.2022 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	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:
блюда подаются в теплообменном
режиме в соответствии с нормами
сан.гиг. посуде чистой, чистой
раковинами для мытья, в рабочем состоянии
вода в эту посуду в перчатках

- ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**
 1) внести в меню больше молочных блюд
 2) _____
 3) _____

Члены Комиссии: Таубожилова А.Ю. Байнах В.А.
 Соколова Н.М. Соколова
 Бурдоя Т.Н. Бурдоя
 Тарасенко С.В. Тарасенко Байнах В.А. Байнах

С актом комиссии ознакомлены:
 Майберова Н.В. Майберова

Форма записи результатов родительского контроля

Представителя Сыкаева К.И. Дата 14.11.2022
 на № 3 Класс 6
 пищи (завтрак, обед) Возраст детей 12 лет

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии
	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
Наличие двухнедельного циклического меню	✓		Нет	+
Наличие фактического меню на день проверки	✓		Нет	+
Наименование блюд по меню	Холодная Закуска	1 блюдо	Основное блюдо	
	гарнир –	напиток		
Температура первых блюд	> 70	70 - 30°	< 50°	
Температура вторых блюд	> 60°	68,1°	< 45°	
Полновесность порций	полновесны	кроме –	указать выход по меню и по факту	
Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	+			
холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков	+			
Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	✓			
холодных закусок первых блюд вторых блюд	и все			
	+			
гарниров напитков	и все			
	+			
Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	+			
холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков	+			
		+		
	+			
	+			
Ваши предложения/ пожелания / комментарии				

К.И. Сыкаева *Сыкаева*

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

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

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ ИСОШ

Протокол 1
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 14.11.2022 г.

Время проверки: 10-00 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Майборода Наталья Васильевна - ответственный за организацию питания
2. Гомбожапова Александра Юрьевна - медсестра ВА Иракинда
3. Соколова Кристина Михайловна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Белых Елена Александровна - Директор
5. Бурдюг Г.Н. - представитель бракеражной комиссии
6. Тарасенко С.В. - представитель родительской общественности, 9 класс

Составили настоящий протокол в том, что 14 ноября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

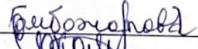
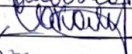



1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся (согласно графика посещения столовой), соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:  упр отд пред питания Майборода Н.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Гомбожапова А.Ю. 
2. Соколова К.М. 
3. Бурдюг Г.Н. 
4. Тарасенко С.В. 
5. Белых Е.А. 

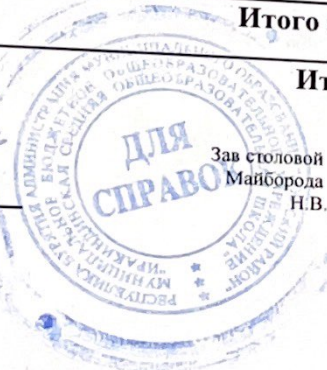
Наименование блюда

счета)

14.11.2022

Кол-во	Наименование блюда	э.п. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
250	каша гречнев на молоке <i>Крупа гречневая, Молоко, Соль, Сахар, Масло сливочное</i>	Калорийность-350, Белки-10, Жиры-14, Углеводы-47	34-39
30	Хлеб 30г	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-15	1-5
66	Омлет из яиц <i>Яйцо, Масло сливочное, Молоко, Соль</i>	Калорийность-130, Белки-7, Жиры-11, Углеводы-2	14-79
30	сыр твердый	Калорийность-54, Белки-3, Жиры-4	23-64
30\5	Хлеб с маслом <i>Хлеб пшеничный, Масло сливочное</i>	Калорийность-146, Белки-2, Жиры-8, Углеводы-15	5-35
200	Кофейный напиток с молок <i>Кофейный напиток, Молоко, Сахар</i>	Калорийность-82, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-17	11-5
Итого за завтрак		Калорийность-834, Белки-26, Жиры-39, Углеводы-95	91-17
обед			
250	Свекольник <i>Картофель, Свекла, Лук репчатый, Морковь, приправы, Масло растительное, Соль, говядина тушеная, Томатная паста</i>	Калорийность-580, Белки-4, Жиры-50, Углеводы-27	39-77
250	каша гречнев на молоке <i>Крупа гречневая, Молоко, Соль, Сахар, Масло сливочное</i>	Калорийность-350, Белки-10, Жиры-14, Углеводы-47	34-39
30	Хлеб 30г	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-15	1-5
66	Омлет из яиц <i>Яйцо, Масло сливочное, Молоко, Соль</i>	Калорийность-130, Белки-7, Жиры-11, Углеводы-2	14-79
30	сыр твердый	Калорийность-54, Белки-3, Жиры-4	23-64
30\5	Хлеб с маслом <i>Хлеб пшеничный, Масло сливочное</i>	Калорийность-146, Белки-2, Жиры-8, Углеводы-15	5-35
200	Кофейный напиток с молок <i>Кофейный напиток, Молоко, Сахар</i>	Калорийность-82, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-17	11-5
Итого за обед		Калорийность-1 415, Белки-30, Жиры-89, Углеводы-122	130-94
Итого за		Калорийность-2 249, Белки-57, Жиры-128, Углеводы-216	222-11

Директор
школы Белых
Е.А.

Зав столовой
Майборода
Н.В.



повар
Майборода
Н.В.



Протокол № 4
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся от «13» 02. 2023 г.

Комиссия в составе:

председатель: Соколова А. М.
Члены: Таубоманова А. Ю.
Бурдия С. Н.
Белая С.

составила настоящий акт в том, что «13» 02. 2023 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	1 блюдо - 74,3° 2 блюдо 68,3°
Весовое соответствие блюд	1-250 гр 2-250 гр
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:

Блюда соответствуют меню, проверка качества порций, соблюдение гигиены, соответствие требованиям, наличие записей, соблюдение санитарных условий, персонал в спецодежде, наличие информации о здоровом питании

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Провести беседу с учениками, можно с привлечением
- 2) для работников о необходимости соблюдения условий.
- 3)

Члены Комиссии:

Соколова А. М. [подпись]
Таубоманова А. Ю. [подпись]
Бурдия С. Н. [подпись]
Белая С. С. [подпись]

С актом комиссии ознакомлены:

[подпись]
Майборода С. В.

ФИО законного представителя Сонина Д.М.
 Форма записи результатов родительского контроля
 Перемена № 7
 Прием пищи (завтрак, обед)

Класс 5-11 Дата 13.02.2013
 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	✓		Нет	
	Наименование блюд по меню <u>Булочки,</u>	Холодная закуска <u>булочки с мясом</u>	1 блюдо <u>Сырный напиток</u>	Основное блюдо <u>салат шпинат с помидорами</u>	
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	46			
	Полновесность порций	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Визуальное количество отходов	полновесны ✓	67,9	указать выход по меню и по факту	
5	холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	Спросить мнение детей. (Если невкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков	✓			
	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	+

(школа)

13.02.2023

Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак		
250 Каша пшеничная с молоком <i>Молоко, Сахар, Масло сливочное, Соль, Пшени</i>	Калорийность-394, Белки-9, Жиры-14, Углеводы-59	21-78
100 булочка с джемом <i>Мука, Сахар, Масло сливочное, Дрожжи, Соль, Молоко, Джем</i>	Калорийность-308, Белки-7, Жиры-5, Углеводы-59	19-5
50 Яйцо отварное <i>Масло растительное, Яйцо</i>	Калорийность-79, Белки-6, Жиры-6	10-4
20 сыр твердый	Калорийность-36, Белки-2, Жиры-3	15-76
030 Хлеб 30г	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-15	1-5
200 Кофейный напиток с молок <i>Кофейный напиток, Молоко, Сахар</i>	Калорийность-82, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-17	11-5
Итого за завтрак		
	Калорийность-971, Белки-28, Жиры-29, Углеводы-150	80-44
обед		
250 Свекольник <i>Картофель, Свекла, Лук репчатый, Морковь, приправы, Масло растительное, Соль, говядина тушеная, Томатная паста</i>	Калорийность-580, Белки-4, Жиры-50, Углеводы-27	39-77
250 Каша пшеничная с молоком <i>Молоко, Сахар, Масло сливочное, Соль, Пшени</i>	Калорийность-394, Белки-9, Жиры-14, Углеводы-59	21-78
100 булочка с джемом <i>Мука, Сахар, Масло сливочное, Дрожжи, Соль, Молоко, Джем</i>	Калорийность-308, Белки-7, Жиры-5, Углеводы-59	19-5
50 Яйцо отварное <i>Масло растительное, Яйцо</i>	Калорийность-79, Белки-6, Жиры-6	10-4
20 сыр твердый	Калорийность-36, Белки-2, Жиры-3	15-76
30 Хлеб 30г	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-15	1-5
200 Кофейный напиток с молок <i>Кофейный напиток, Молоко, Сахар</i>	Калорийность-82, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-17	11-5
Итого за обед		
	Калорийность-1 551, Белки-32, Жиры-80, Углеводы-177	120-21
Итого за		
	Калорийность-2 521, Белки-60, Жиры-109, Углеводы-326	200-65

Директор школы Белых Е.А.



Зав столовой Майборода Н.В.

[Signature]

повар Майборода Н.В.

[Signature]

Протокол № 5
 проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
 питания обучающихся от «9» марта г.

Комиссия в составе:
 Табошенинова Александра Юрьевна - председатель
 Мельников Н.В. - заместитель за организацию питания
 Соловьева К.М. - председатель родительского
 комитета
 Бурдун Т.И. - председатель профсоюзной
 комиссии

составила настоящий акт в том, что «9» 03.25г. МБОУ Иракидинская СОШ
 была проведена проверка качества питания в столовой. Время проверки: 42 мин. (1
 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Соответствует
Весовое соответствие блюд	Соответствует
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

Организация питания:
 Блюда, находящиеся в температурном режиме
 в соответствии с нормами Сан.ПиН,
 посуда чистая, мытая, на кухне соблюдены
 все меры санитарии, работы в спецодежде
 персонала.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

Члены Комиссии:

Табошенинова А.Ю. [подпись]
 Соловьева К.М. [подпись]
 Бурдун Т.И. [подпись]

С актом комиссии ознакомлены:

Мельников Н.В. [подпись]

Форма записи результатов родительского контроля

ИО законного представителя № 3
 Иеремена № 3
 Прием пищи (завтрак (обед))

Сахарова К. И.

Класс 6 Дата 9.03.23
 Возраст детей 12 лет

Что проверить?	Как оценить? <i>Поставьте «V» в соответствующий раздел</i>			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	✓		Нет	+
Наименование блюд по меню	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	<i>шпроты, суп, салат, пюре, картошка</i>
	гарнир -	напиток		
3 Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4 Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
5 Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать выход по меню и по факту	
	< 30%	30 - 60%	> 60%	
6 Визуальное количество отходов	+			
	+			
7 Спросить мнение детей. (Если невкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	+			
8 холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков	+			
	+			
9 Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	+			
10 холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков	+			
	+			
11 Ваши предложения/пожелания / комментарии				

К. И. Сахарова *К. И.*

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	+

09.03.2023

(школа)

Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак		
пюре картофельное <i>Картофель, Масло сливочное, Молоко, Соль</i>	Калорийность-169, Белки-4, Жиры-5, Углеводы-25	19-44
Рыба тушеная в томате с овощами <i>рыба горбуша, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Сахар, Соль</i>	Калорийность-112, Белки-1, Жиры-10, Углеводы-5	49-16
икра кабачковая ст	Калорийность-71, Белки-1, Жиры-5, Углеводы-5	10-56
печенье 1		9-84
хлеб 60 <i>хлеб пшеничный,</i>	Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29	3
кисель <i>Кисель плодово-ягодный, .200, Сахар</i>	Калорийность-76, Углеводы-20	8-58
Итого за завтрак	Калорийность-571, Белки-10, Жиры-21, Углеводы-84	100-58
обед		
0 Суп картофельный с горохом <i>Морковь, Лук репчатый, Соль, Масло растительное, Горох, Картофель, говядина тушеная, приправы</i>	Калорийность-168, Белки-6, Жиры-6, Углеводы-23	30-96
50 пюре картофельное <i>Картофель, Масло сливочное, Молоко, Соль</i>	Калорийность-169, Белки-4, Жиры-5, Углеводы-25	19-44
60 Рыба тушеная в томате с овощами <i>рыба горбуша, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Сахар, Соль</i>	Калорийность-112, Белки-1, Жиры-10, Углеводы-5	49-16
60 икра кабачковая ст	Калорийность-71, Белки-1, Жиры-5, Углеводы-5	10-56
60 печенье 1		9-84
60 хлеб 60 <i>хлеб пшеничный,</i>	Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29	3
200 кисель <i>Кисель плодово-ягодный, .200, Сахар</i>	Калорийность-76, Углеводы-20	8-58
Итого за обед	Калорийность-739, Белки-16, Жиры-27, Углеводы-107	131-54
Итого за	Калорийность-1 310, Белки-26, Жиры-48, Углеводы-191	232-12

Директор
школы Белых
Е.А.



Зав столовой
Майборода
Н.В.



повар
Майборода
Н.В.



Протокол № 6
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации

питания обучающихся от «21» 04.23 г.

Комиссия в составе:
Тамболова А.Ю. - председатель
Майборода И.В. - специалист по организации питания
Солонина Н.М. - преподаватель физической культуры
Велик С.М. - директор
Турфан Т.И. - преподаватель физической культуры

составила настоящий акт в том, что «21» 04.23 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	Соответствует
Весовое соответствие блюд	Соответствует
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует

Организация питания:

Блины жареные в масле, пюре картофельное
в соответствии с тарелкой, суп-пюре
пюре, салат, вареники - начинка, фрукты для
работы в спец. одежде
работы в спец. одежде

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

Члены Комиссии:

Тамболова А.Ю.
Солонина Н.М.
Турфан Т.И.
Велик С.М.

С актом комиссии ознакомлены:

Майборода И.В.

Форма записи результатов родительского контроля

о представителя Соняева И.И. Дата 21.04.23
 Класс 6
 Возраст детей 12 лет

завтрак, обед)

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии
	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
наличие двухнедельного еженедельного меню	✓		Нет	+
наличие фактического меню на день проверки	✓		Нет	+
наименование блюд по меню	Холодная закуска <i>Сыр. Чеснок. Олив.</i>	1 блюдо <i>Суп кар. суп</i>	Основное блюдо <i>Соусы с мясом</i>	
	гарнир –	напиток <i>чай с лимоном</i>	<i>пюре</i>	
Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
Полновесность порций	полновесны +	кроме –	указать выход по меню и по факту <i>соответствие</i>	
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				

И.И. Соняева

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	+

21.04.2023

(Буфет)

Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак		
Солянка с мясом <i>Картофель, Капуста, Лук репчатый, Морковь, Соль, Томатная паста, Масло растительное, Говядина</i>	Калорийность-285, Белки-14, Жиры-17, Углеводы-19	51-39
Омлет из яиц <i>Яйцо, Масло сливочное, Молоко, Соль</i>	Калорийность-212, Белки-14, Жиры-17, Углеводы-2	28-03
печенье 1		9-84
сыр твердый	Калорийность-216, Белки-14, Жиры-17	38-1
хлеб 60 <i>хлеб пшеничный,</i>	Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29	3
Чай с лимоном <i>Сахар, Чай, Лимон</i>	Калорийность-77, Белки-1, Углеводы-20	10-07
Итого за завтрак		140-43
обед		
50 суп картоф с макаронами <i>Картофель, Макароны, Масло растительное, Лук репчатый, Морковь, Соль, говядина тушеная, приправы</i>	Калорийность-168, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-25	24-44
154 Солянка с мясом <i>Картофель, Капуста, Лук репчатый, Морковь, Соль, Томатная паста, Масло растительное, Говядина</i>	Калорийность-285, Белки-14, Жиры-17, Углеводы-19	51-39
137 Омлет из яиц <i>Яйцо, Масло сливочное, Молоко, Соль</i>	Калорийность-212, Белки-14, Жиры-17, Углеводы-2	28-03
60 печенье 1		9-84
60 сыр твердый	Калорийность-216, Белки-14, Жиры-17	38-1
60 хлеб 60 <i>хлеб пшеничный,</i>	Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29	3
200 Чай с лимоном <i>Сахар, Чай, Лимон</i>	Калорийность-77, Белки-1, Углеводы-20	10-07
Итого за обед		164-87
Итого за		305-3

Директор
школы Бельх
Е.А.

Зав столовой
Майборода
Н.В.

повар
Майборода
Н.В.

Протокол № 2
 проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
 питания обучающихся от «24» 05.23 г.

Комиссия в составе:
 Таубомапова А. Ю. председатель
 Майборода Н. В. - заместитель за ответственно за организацию питания
 Салямова К. М. - преподаватель физической культуры
 Байтх Т. А. - директор
 Бурда Т. Н. - преподаватель биологии

составила настоящий акт в том, что «24» 05.23 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	Совместимость
Весовое соответствие блюд	Совместимость
Вкусовые качества готового блюда	Совместимость
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Совместимость

Организация питания:
 Блюда находящиеся в теплом режиме
 в соответствии с меню по дням
 чистая, равновесная пища, приготовлена в
 горячем состоянии, столовая в целом
 чистая, рабочие в спец. одежде

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

Члены Комиссии:
 Таубомапова А. Ю.
 Салямова К. М.
 Бурда Т. Н.
 Байтх Т. А.

С актом комиссии ознакомлены:
 Майборода Н. В.

Форма записи результатов родительского контроля

ИО законного представителя

Семашкина И.И.

Дата *24.05.23*

Класс

6

Принем пищи (завтрак, обед)

Возраст детей *12 лет*

	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	✓		Нет	+
	Наименование блюд по меню	Холодная Закуска <i>салат из овощей</i>	1 блюдо <i>борщ</i>	Основное блюдо <i>котлеты с картошкой</i>	
		гарнир – <i>картофель</i>	напиток <i>чай</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 <i>Соблюдается</i>	
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				

Семашкина И.И.

(Буфет)

Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>		
Каши перловая рассыпчатая <small>Крупа перловая, Соль</small>	Калорийность-160, Белки-5, Жиры-1, Углеводы-33	2-16
Котлеты мясные <small>Говядина, Лук репчатый, Соль, Масло растительное, Яйцо, Хлеб пшеничный</small>	Калорийность-278, Белки-16, Жиры-20, Углеводы-8	56-04
Соус томатный <small>Мука, Лук репчатый, Морковь, Томатная паста, Сахар, Масло растительное, приправы</small>	Калорийность-116, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-16	8-49
горошек <small>горошек, Лук репчатый, Масло растительное</small>	Калорийность-45, Жиры-5	10-41
печенье I		9-84
хлеб 60 <small>хлеб пшеничный,</small>	Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29	3
фрукты	Калорийность-40, Белки-1, Углеводы-8	18
Компот из сухофруктов <small>Сахар, Сухофрукты</small>	Калорийность-116, Углеводы-29	13-4
Итого за завтрак		Калорийность-898, Белки-29, Жиры-31, Углеводы-123
		121-34
<u>обед</u>		
50 Борщ с картофелем <small>Свекла, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Сахар, Соль, Масло растительное, говядина тушеная, Капуста</small>	Калорийность-133, Белки-3, Жиры-5, Углеводы-18	34-53
150 Каши перловая рассыпчатая <small>Крупа перловая, Соль</small>	Калорийность-160, Белки-5, Жиры-1, Углеводы-33	2-16
100 Котлеты мясные <small>Говядина, Лук репчатый, Соль, Масло растительное, Яйцо, Хлеб пшеничный</small>	Калорийность-278, Белки-16, Жиры-20, Углеводы-8	56-04
60 Соус томатный <small>Мука, Лук репчатый, Морковь, Томатная паста, Сахар, Масло растительное, приправы</small>	Калорийность-116, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-16	8-49
65 горошек <small>горошек, Лук репчатый, Масло растительное</small>	Калорийность-45, Жиры-5	10-41
60 печенье I		9-84
100 фрукты	Калорийность-40, Белки-1, Углеводы-8	18
60 хлеб 60 <small>хлеб пшеничный,</small>	Калорийность-143, Белки-5, Углеводы-29	3
200 Компот из сухофруктов <small>Сахар, Сухофрукты</small>	Калорийность-116, Углеводы-29	13-4
Итого за обед		Калорийность-1 031, Белки-32, Жиры-37, Углеводы-142
		155-87
Итого за		Калорийность-1 929, Белки-60, Жиры-68, Углеводы-265
		277-21

Директор
школы Белых
Е.А.



Зав. столовой
Майборода
Н.В.



повар
Майборода
Н.В.

