

АКТ № 2 от «09» 10 2023 г.  
 проверки родительским контролем организации питания  
 в столовой МОУ СШ № 1

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:  
 Председатель комиссии: Е.С. Жильцова, заместитель директора по УВР  
 Члены комиссии: Т.Н. Калинина, методист, ответственный по питанию

Родители:

<u>Атимова</u>	<u>Средина</u>	<u>7 б</u>	класс
<u>Данилова</u>	<u>Данилов</u>	<u>7 б</u>	класс
<u>Блянова</u>	<u>Наталья</u>	<u>4Б, 7Б</u>	класс
<u>Тамосинев</u>	<u>Антон</u>	<u>19, 6А</u>	класс
<u>Тамосинев</u>	<u>Екатерина</u>	<u>19, 6А</u>	класс
<u>Анешева</u>	<u>Марина</u>	<u>7Б, 10</u>	класс
<u>Зименко</u>	<u>Елизавета</u>	<u>8а</u>	класс
<u>Дергач</u>	<u>Але</u>	<u>10Б, 10А</u>	класс
			класс
			класс
			класс
			класс

Проведена проверка организации и качества питания в столовой  
 МОУ СШ № 1 по адресу: ул. Ополченская, д.42-а.

В школьной столовой на 09.10.2023г. для 5-11 классов было  
 предложено меню :

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
Каша вязкая молочная из риса и пшеница Дружба с маслом	250	275,50	ТТК № 103
фрукты свежие (яблоко)	180	82,10	№ 338
Чай с сахаром	200	58,00	ТТК № 302
Хлеб пшеничный	65	153,80	
Итого:	695		

Основание проведения проверки: родительский контроль.

Цель проверки – осуществление контроля за:

- состоянием пищеблока в обеденное время;
- наличием утвержденного меню;
- соответствием завтрака/ обеда утвержденному меню;
- соблюдением учащихся личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд);

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню	✓	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	✓	
5	Основное блюдо горячее (температурный режим)	✓	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	✓	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
8	Зал приема пищи чистый	✓	
9	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок, перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное)

замечаний на качество по проверенным  
критериям не выявлено

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: количество не съеденных порций / общее количество накрытых блюд) 80 %

не съедается (определяется визуально).

Выводы и предложение:

Все хорошо, замечаний нет

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Талочкина А.С.

Талочкина Е.Б.

Бусева Н.Д.

Аншва М.С.

Занесова А.Ю.

Аншва И.И.

Занесова Е.Б.

Лопухов Д.В.

Колесникова Т.Н.

Лев Д.В.

Зеленая Т.С.

Цуркова А.Р.

Иванов

Иванов

Бусева

Аншва

Занесова

Аншва

Занесова

Лопухов

Колесникова

Лев

Зеленая

Цуркова