

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Усть-Язвинская основная общеобразовательная школа»

АКТ

проверки школьной столовой комиссией (родительский контроль) по питанию

от 12 апреля 2023 года 11:00

Комиссия в составе:

Председатель: Жунёва Н.Н.

Члены комиссии: Карамова Т.С., Мальцева И.И.,

Нарчук В.Е.

Составили настоящий акт в том, что 12.04 2023 года в 11:00

была проведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся.

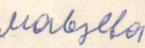
В ходе проверки в школьной столовой выявлено: На момент проверки горячей пищи предоставляется учащимся с 1 по 9 классы. Вся готовая продукция соответствует гигиеничному виду. Посуда и оберточная упаковка в фудконтрибьютерной комнате чистые, сотрудники в рабочей спецодежде. Меню находится у раздачи, соответствует. Готовые блюда соответствуют меню. Без посторонних запахов и привкусов.

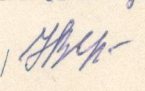
Предложения: Поставить салфетки с салфетками на столы для учеников. Приглашать присутствовать во время приёмов пищи родителей.

Члены комиссии:

/ Н.Н.Жунёва/ 

/ Т.С. Карамова/ 

/ И.И. Мальцева/ 

/ В.Е. Нарчук/ 

## Оценочный лист

МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»

(наименование муниципальной образовательной организации)

Дата и время проведения проверки 18.04.2023г. 11<sup>00</sup>ФИО проводивших проверку Фарук В.В., Машикова И.И., Карашова Т.С.

№ п/п	Показатели качества(вопросы)	Да	Нет
1	Созданы ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены:	+	
2	доступ к раковинам	+	
3	доступ к мылу, к средствам дезинфекции	+	
4	доступ к средствам для сушки рук	+	
5	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
6	Зал для приёма пищи чистый	+	
7	Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи	+	
8	Обеденные столы чистые (протёртые)	+	
9	Обеденные столы и табуретки без видимых повреждений	+	
10	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
11	На столовых приборах отсутствует влага	+	
12	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		+
13	Имеется расписание приёма пищи обучающимся	+	
14	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утверждённым директором школы	+	
15	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объёма блюд и кулинарных изделий	+	
16	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	+	
17	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	+	
18	Наличие специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
19	Состояние специальной одежды у сотрудников (удовлетворительное)	+	
20	Соблюдение температурного режима блюд	+	
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние привкусы, запахи, не подгорела, не доварено, не пересолено)	+	

На момент проверки в меню предложено:

Наименование	Норма выхода	Количество	Результат	Выход
--------------	--------------	------------	-----------	-------

блюда	готовой продукции(гр)	взвешиваемых порций (гр)	взвешивания(гр)	
Огурцы св. нарез	50 гр	50 1п.	50 гр	N
Суп картошечн. с горохом	200 гр	1п	200 гр	N
Моло тушеное	100 гр	1п	100 гр	N
Каша гречневая рассыпчат	150 гр	1п	150 гр	N
Компот из сухофруктов	200 гр	1п	200 гр	N
Хлеб пшеничный	30 гр	1	30 гр	N
Хлеб ржанопшеничный	30 гр	1	30 гр	N

Объем отходов

Чис 300 гр.

Дата 12.04.2023

Подписи:

Нарчук В.С. Удир.  
 Мамбука И.И. повар  
 Королюба Т.С.и: 