

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Усть-Язьвинская основная общеобразовательная школа»

АКТ

проверки школьной столовой комиссией (родительской контроль) по питанию
от 19 сентября 12⁰⁰

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ковалева Л.Д.

Члены комиссии: Степанова Н.Г.

Составили настоящий акт о том, что 19 сентября 2012 года в 12-00
была проведена проверка организации и качества горячего питания
обучающихся.

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой Температура для приема
пищи соответствует нормам.
В столовой имеется меню и
расширенный список меню. Товары
близки соответствующим заявленным
меню и меню не остатков.
Также детям предоставлена
возможность на работу рук и
дирекции.

Внеш проверки не выявлено
никаких нарушений.

Предложения

Члены комиссии: Степанова Наталья Григорьевна СГ
Ареева Любовь Сергеевна СГ
Ковалева Марина Александровна КС

Оценочный лист

МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»

(наименование муниципальной образовательной организации)

Дата и время проведения проверки 19. Сентебрь 2022г. 12⁰⁰ФИО проводивших проверку Ахеева Любовь СергеевнаСтепанова Наталья Григорьевна

п/п	Показатель качества / Вопросы	Да	Нет
	Созданы ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены:		
	доступ к раковинам;	✓	
	доступ к мылу, средствам дезинфекции;	✓	
	доступ к средствам для сушки рук	✓	
	Обучающие пользуются созданными условиями	✓	
	Зал для приема пищи чистый	✓	
	Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи	✓	
	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
	Предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	✓	
	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
	Наличие специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	

	Соблюдение температурного режима готовых блюд	✓	
	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние привкусы, запахи, не подгорела, не доварено, не пересолено)		✓

На момент проверки в меню предложено:

Наименование блюда	Норма выхода готовой продукции (г)	Кол-во взвешиваемых порций (шт)	Результат взвешивания (г)	Вывод
Фарш картофельный с картофелем чешск.	250	1	250	соотв.
Жюльен отварной	120	1	123	соотв.
Рис отварной	180	1	185	соотв.
Каша гречневая	200	1	200	соотв.
Хлеб пшенич.	30	1	30	соотв.
Хлеб ржаной	30	1	33	соотв.

Объем отходов: 2,5 кг

Дата 19 сентября 2022 Подпись: СГ