

Акт № 2 от 24.10.2024

Проверки родительской комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

Комиссия в составе:

1. Задаева Ю.К.
2. Емкеева Т.К.
3. Заломарева Н.А.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания утвержденному меню Соотв
2. Качество готовой продукции. в норме
3. Санитарное состояние зала столовой. удов-е
4. Организация приема пищи учащимися. имеется
5. Соблюдение графика работы столовой. соблюдено
6. Внешний вид сотрудников столовой Соотв.
7. Наличие меню (есть, нет). есть
8. Соответствие меню- дня перспективному меню
9. Причина несоответствия.

В результате проверки установлено На момент проверки
в школьной столовой питания учащихся
8,9 то классы. Санитарное состояние зала
удовлетворительно. Учащиеся соблюдают
правила личной гигиены одежды согласно
санитарно-гигиеническим нормам. Учащиеся
с удовлетворением созданы нормы.

Подписи членов комиссии:

Задаева Ю.К. Ю.К.
Емкеева Т.К. Т.К.
Заломарева Н.А. Н.А.

**Акт о посещении помещения столовой
членами комиссии родительского (общественного) контроля
МОУ СШ № 1 р.п.Новоспасское
(пример заполнения)**

Дата 24.10.2024
Смена № летняя
Перемена № пятая
Прием пищи
(завтрак, обед) обед

ФИО представителя родительского контроля
Лаврова Ю.В., Емелин В.А., Засомарова Н.А.
Класс 8, 9, 10
Возраст детей _____

№	Параметры	Как оценит? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, не соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	холодная закуска <u>Дипломаты</u> гарнир <u>Чеснок</u>	1 блюдо <u>Филе из свинины</u> <u>Картофель</u> напиток.	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	<u>котлеты</u> <u>курица</u>
3	Температура первых блюд	>70° <input checked="" type="checkbox"/>	70° - 50°	<50°	
4	Температура вторых блюд	>60°	60° -45° <input checked="" type="checkbox"/>	<45° <input checked="" type="checkbox"/>	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<input checked="" type="checkbox"/>			
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Нет	
	холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<input checked="" type="checkbox"/>			
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворитель но	
	холодных закусок		<input checked="" type="checkbox"/>		
	первых блюд		<input checked="" type="checkbox"/>		
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)		<input checked="" type="checkbox"/>		
	гарниров		<input checked="" type="checkbox"/>		
	напитков		<input checked="" type="checkbox"/>		
8	Ваши предложения/ пожелания/комментарии	<u>Работа столовой и организации горячей линии соответствуют всем нормам СанПиН</u>			