

Акт № 1 от 30.09.2024

Проверки родительской комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой

Комиссия в составе:

1. Русеева С.П.
2. Ли Т.К.
3. Муракаева Т.К.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню Соот.
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 соот.
7. Наличие меню (есть, нет). имеется
8. Соответствие меню- дня перспективному меню
9. Причина несоответствия.

В результате проверки установлено На момент проверки

в школьной столовой питаются учащиеся

5, 6, 7 классы. Санитарное состояние обеденного
зала удовлетворительно. Все сотрудники одеты

согласно санитарно-гигиеническим нормам. Меню
размещено на стенде. Учащиеся с большим удовольствием
ввели в салат и супа порционно.

Подписи членов комиссии:

Русеев С.П.
Ли Т.К.
Муракаева Т.К.



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

ФИО представителя родительского контроля

Дата 30.09.2024
Смена № первая
Перемена № девятая
Прием пищи
(завтрак, обед) обед

Руднев С.П., Мурашова Т.А., Ли П.Ж.
Класс 5.6.7
Возраст детей _____

№	Параметры	Как оценит ?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, не соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	холодная закуска <u>Салат из свеклы, огурцы</u> гарнир <u>картофель</u>	1 блюдо <u>Суп гороховый</u> напиток.	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	<u>Галерея</u> <u>картина</u>
3	Температура первых блюд	>70° ✓	70° - 50°	<50°	
4	Температура вторых блюд	>60°	60° - 45° ✓	<45° ✓	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
7	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо ✓	Удовлетворительно	
	холодных закусок		✓	но	
	первых блюд		✓		
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)		✓		
	гарниров		✓		
	напитков		✓		
8	Ваши предложения/пожелания/комментарии	<u>Работа столовой и организация горячего питания соответствует всем нормам СанПиН</u>			