

АКТ

проверки организации горячего питания в школьной столовой  
МАОУ СОШ №47

Дата проверки: 18.10.2023

Время проверки: 13:35

Состав комиссии родительского контроля:

Иванчикова Александра Викторовна - 2а класс  
Богданов Алексей Александрович - 3в класс  
Ильинская Виктория Григорьевна - 2б, 3б класс  
Лысенко Ольга Игоревна - 3а класс

В присутствии ООО «Штум» представитель Техколор  
Гусаккина Татьяна Владимировна

В результате осмотра пищеблока, столовой и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 1) Нарушений на пищеблоке- выявлено/ не выявлено
- 2) Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока(внешний вид, спецодежда)- соблюдается/ не соблюдается.
- 3) Нарушений в зале столовой – выявлено/ не выявлено.
- 4) Меню соответствует/ не соответствует примерному меню.
- 5) Чистота и целостность столовых приборов соответствует/ не соответствует норме.
- 6) Вкусовые качества блюд соответствуют/ не соответствуют предъявляемым требованиям: блюда вкусные/ невкусные.
- 7) Контрольное взвешивание готовой продукции:

№	Наименование блюд	Выход по меню(гр.)	Фактический выход(гр.)	Разница при взвешивании(гр)
1	Салат овощной с яблоками	60	62	2
2	Пюре картофельное с мясом, на кунжутном масле	200	205	5
3	Рыба запеченная в муке, соусе	100	100	-
4	Горох карто-фельное	150	153	3
5	Сок	180	181	1
6	Хлеб пшеничный	40	40	0
7	Хлеб риса-пшеница	40	45	5

- 8) Объёмы на выход готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объёмам, заявленным в меню. и превышает при анализе порций.
- 9) Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается.

- 10) Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/ съели всё.
- 11) Суточная проба имеется/ не имеется ( 48 часов).
- 12) Бракеражные готовой продукции – имеется/ не имеется.

Ассортимент буфетной продукции (краткое описание)



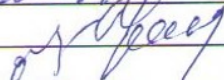

Разнообразный: фрукты, печенье, выпечка и др.

Замечания и рекомендации по проверке:

Предлагается:

- для младших классов уменьшить объем первых и вторых блюд и добавить выпечку;
- заменить салаты на нарезку овощей;
- разделить гарнир и подливку;
- и др.

Члены комиссии:

Иванчикова А.В.   
Багдасян Агнеса Ар.   
Колыбасова В.Т.   
Авсемья О.М. 

С информацией взыкомлена:  
Гусакима М.В. Кузнец

# Оценочный лист родительского контроля

Дата посещения « 18 » октября 2023 г.

Ф.И.О. родителя (законного представителя)

Иванчикова Александра Викторовича класс 2.А "

✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню:

соответствует  
вкусовые качества блюд Все очень вкусно, рыба нежная, без запаса.

✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды:

без замечаний

✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся:

соблюдается (средства гигиены в наличии)

✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд:

присутствует в полном объеме

✓ ассортимент буфетной продукции (краткое описание):

разнообразный (оружья, печенье, шоколад, ватетка)

✓ вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей:

дети вкусом довольны, замечаний нет

✓ информирование родителей и детей о здоровом питании:

выдаются информационные памятки

✓ соблюдение графика работы столовой:

соответствует

Замечания

—

Предложения

для младших классов было бы целесообразно уменьшить порцию первого и второго блюд и добавить ватетку, которую дети смогут съесть позже.

Подпись

Иванчикова А.В.

# Оценочный лист родительского контроля

Дата посещения « 18 » октября 2023 г.

35, 25

Ф.И.О. родителя (законного представителя)

Косованова Виктория Григорьевна класс \_\_\_\_\_

✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню:

полностью соответствует

вкусовые качества блюд 5+, полезности качественного продукта

✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной ме-

бели, столовой посуды:

чистота, мытье посуды (умывальники)

✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся:

аккуратные

✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд:

экипировка в соответствии с нормативами

✓ ассортимент буфетной продукции (краткое описание): (покрытые ганеи, раздатка в перчатках)  
соответствует нормам

✓ вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей:

к сожалению, дети не едят рыбу. Предпочитают супы

✓ информирование родителей и детей о здоровом питании:

да, дети получают информацию о

✓ соблюдение графика работы столовой: посещают и правильно питаются

без замечаний.

Замечания

нет

Предложения

Может быть помещено подальше

блюд для тех детей

дети которые едят рыбу.

Подпись

Косованова

# Оценочный лист родительского контроля

Дата посещения « 18 » октября 2023 г.

Ф.И.О. родителя (законного представителя)

Лосенко Ольга Моревна класс 3 "а"

✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню:

соответствуют

вкусовые качества блюд вполне вкусно, но пресновато

✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной ме-

бели, столовой посуды:

все чисто, уборка своевременная, посуда в состоянии новизны

✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся:

обеспечено на высоком уровне

✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд:

в наличии, в хорошем состоянии

✓ ассортимент буфетной продукции (краткое описание):

Разнообразной, ваточка хорошая, ассортимент шоколадных и вафельных батончиков даже слишком широкий.

✓ вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей:

Соответствие вкусовым предпочтениям на 60%

✓ информирование родителей и детей о здоровом питании:

внимание уделяется; проводится информирование на родительских собраниях

✓ соблюдение графика работы столовой:

Столовая работает в соответствии с графиком

Замечания Компот не вкусной, если не очень слабо концентрированной, вареньебой на вкус, желательно заменить его на чай

Предложения Т.к. не все дети едят салат, можно заменить их нарезкой овощной / фруктовой (огурец, морковь, яблоко). Т.к. компот очень не очень, предлагать альтернативу - чай. По возможности разделить гарнир с пюре, т.к. не всем нравится.

Подпись

Лосенко О.С.