

АКТ № 12 от 30.09.2015 г.  
**родительского контроля столовой**  
**« МБОУ СШ № 18 с УИОП »**  
**на предмет организации горячего питания обучающихся**

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_ Время проверки: 9ч. 15 мин.

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Мамкина Виктория Викторовна  
Колесова О. Э., Мамкина С. В., Еремкина Е.  
Нарарин М. Е., Петрова Л. А.

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены</b>	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
2	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	
	Б) нет	<u>нет</u>
3	<b>Нарушения в зале столовой.</b>	
	А) выявлено	<u>не выявлено</u>
	Б) не выявлено	
4	<b>Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися</b>	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
5	<b>Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи</b>	
	А) в соответствии утвержденного графика	<u>в соот.</u>
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	<b>Чистота и целостность столовых приборов.</b>	
	А) соответствует норме	<u>соотв. норм.</u>
	Б) не соответствует норме	
7	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	

8	<b>Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?</b>	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
9	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
10	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
11	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
12	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.</b>	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
15	<b>Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
16	<b>Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
17	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
18	<b>Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,</b>	

	<b>протокол и тд.)</b>	
	А) своевременно	<i>своевременно</i>
	Б) не своевременно	
19	<b>Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)</b>	
	А) имеется	<i>имеется</i>
	Б) не имеется	
20	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
21	<b>Вкусовые качества блюд?</b>	
	А) вкусно	<i>очень вкусно!</i>
	Б) не вкусно	
22	<b>Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.</b>	
	А) съели всё.	
	Б) съели более половины	<i>Б</i>
	В) не съели	
23	<b>Соблюдение температурного режима.</b>	
	А) соблюдается	<i>соблюд.</i>
	Б) не соблюдается	
24	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
25	<b>Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
26	<b>Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
28	<b>Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)</b>	

	А) нет	
	Б) да	да
29	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	соблюд.
	Б) не соблюдается	

### Контрольное взвешивание готовой продукции

завтрак

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактический выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактический выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Сыр поштупёрый (порушился)	10	10			± 0 г
2	Каша рисовая жидкая	220	224			+ 4 г
3	Каша гречневая	40	40			± 0 г
4	Каша пшеничная	40	40			± 0 г
5	Корис (манго-апельс. фреш)	180	189			+ 9 г

**Другие замечания:**

С кашей всё хорошо! Очень важно что каша кашит - каша встала с кашей! Очень вкусно чисто ручное блюдо, как и всегда. Каша безумно вкусная, густая не сладкая, сыр не толстый, кусок не маленький, тай очень вкусный, кефир был нежный, не кислый. Очень добавляет. Желудок был чистый, стоны чистые, огромное спасибо нашим поварами.

**ВЫВОД:**

Способо очень вкусно, чисто, дежурные молодцы корыболом итеруются, ит суета всё отлично. Рацион очень хороший, каша которая встала с кашей ит на то каша! Рацион отличный в целом, каша очень вкусная, т.е. это каша фреш-апельсинами готовится.

Акт подписали:

Васильева В.В.  
 Колесова Д.Е.  
 Мамышева С.В.  
 Ермакова Е.А.  
 Назаркин М.С.  
 Сергеева А.А.

Рассетк!

С актом ознакомлены:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

судачи

АКТ № 13 от 30 января 2025 г.  
 родительского контроля столовой  
 « МКОУ СОШ, 18 с УСОП »  
 на предмет организации горячего питания обучающихся

9.15

Дата проведения проверки: 30.01.2025      Время проверки: 30.01.2025

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:  
Колешова О.Е., Ерешин Е.А., Малышева С.В.,  
Назаркин М.С., Демин В.В., Демидов С.А.

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены</b>	
	А) да	Да
	Б) нет	
2	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	
	Б) нет	Нет
3	<b>Нарушения в зале столовой.</b>	
	А) выявлено	
	Б) не выявлено	Нет
4	<b>Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися</b>	
	А) да	Да
	Б) нет	
5	<b>Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи</b>	
	А) в соответствии утвержденного графика	Да
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	<b>Чистота и целостность столовых приборов.</b>	
	А) соответствует норме	Да
	Б) не соответствует норме	
7	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	Да
	Б) нет	

8	<b>Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?</b>	
	А) да	
	Б) нет	<i>Нет</i>
9	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) да	
	Б) нет	<i>Нет</i>
10	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
11	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
12	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	<i>Да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.</b>	
	А) да, по всем дням	<i>Да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
15	<b>Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.</b>	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
16	<b>Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
17	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
18	<b>Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,</b>	

	<b>протокол и тд.)</b>	
	А) своевременно	<i>Да</i>
	Б) не своевременно	
19	<b>Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)</b>	
	А) имеется	
	Б) не имеется	
20	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
21	<b>Вкусовые качества блюд?</b>	
	А) вкусно	<i>Да</i>
	Б) не вкусно	
22	<b>Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.</b>	
	А) съели всё.	<i>Да</i>
	Б) съели более половины	
	В) не съели	
23	<b>Соблюдение температурного режима.</b>	
	А) соблюдается	<i>Да</i>
	Б) не соблюдается	
24	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) да	
	Б) нет	<i>Нет</i>
25	<b>Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:</b>	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
26	<b>Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы</b>	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
28	<b>Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)</b>	

	А) нет	
	Б) да	Да
29	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	Да
	Б) не соблюдается	

### Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактический выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактический выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Сыр пахта в масле (порционный)	10	10			± 0г
2	Каша рисовая молочная	200	200			± 0г
3	Каша пшеничная	40	40			± 0г
4	Каша рисовая	40	40			± 0г
5	Кефир (масломолоч. ферм.)	80	80			± 0г



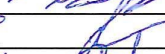



Другие замечания:

Настойчиво рекомендуем не готовить из меню один из двух вариантов (каша или кефир). Дети не работают два на завтрак. Можно было бы кефир давать на полдник.

ВЫВОД:

Все замечания устранены, все в норме. Работа стабильно в отведенные сроки. Очень хорошо при оформлении меню для детей. Все чисто. За выпиской.

Акт подписали:

Назарова М.Е.   
 Сидорова Е.А.   
 Ковалева В.В.   
 Колесников Д.Е.   
 Малахова С.В.   
 Метребова Л.И. 

С актом ознакомлены:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_