

АКТ
проверки школьной столовой комиссией общешкольным
родительским комитетом

от «06» сентября 2024 года

Комиссия в составе:

<u>Вашкина Р.Н.</u>	/ <u>Ваш</u>
<u>Макарова О.А.</u>	/ <u>О.А.Мака</u>
_____	/ _____
_____	/ _____
_____	/ _____

составила настоящий акт в том, что «06» сентября 2024 года в 11 часов 00 минут была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: с 11.00 до 11.40 (обеда)

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на «06» сентября 20__ года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

1. Суп с макаронными изделиями	_____
2. Рис отварной	_____
3. Рыба тушеная в томатном соусе с овощами (маринованная)	_____
4. Ябло	_____
5. Компот со свежими фруктами	_____
6. Фрукты	_____

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Суп с макарон. изделиями	200	200
Рис отварной	150	150
Рыба тушеная (маринованная)	100	100
Ябло	40	40
Компот	200	200
Фрукты	200	200

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюд суп, рис, рыба, качество обработки соответствует / не соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют / не соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушения выявлены / не выявлены.

5) Эстетичность накрытия:

- столы чисто вытерты / плохо вытерты;
- специальные принадлежности для мытья столов используются / не используются
- тарелки чистые / грязные;
- без сколов / со сколами;
- полы в столовой чистые / грязные.

6) Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?

да / нет

7) Все ли дети успевают поест за перемену?

да / нет

8) Все ли дети едят сидя?

да / нет

9) Наличие у работников столовой специальной одежды (халат, головной убор)

в наличии / отсутствует

10) Число детей, питающихся на данной перемене

19 чел.

11) Масса всех блюд на одного ребёнка по меню

890 г.

12) Общая масса не съеденной пищи

— кг.

13) Индекс несъедаемости

— %.

Индекс несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков (кг)}}{\text{масса выданных блюд (кг)}} * 100 \%$

С актом комиссии ознакомлены:

— повар

Денисова В.П.

— ответственный за организацию питания

Макарова О.А.

АКТ
проверки школьной столовой комиссией общешкольным
родительским комитетом

от «25» сентября 2024 года

Комиссия в составе:

<u>Самширова Р.Н.</u>	/	<u>су</u>
<u>Макарова О.А.</u>	/	<u>О.А.</u>
_____	/	_____
_____	/	_____
_____	/	_____

составила настоящий акт в том, что «25» сентября 2024 года в 11 часов 00 минут была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: с 11.00 до 11.20 (обеда)

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на «25» сентября 2024 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

1. Суп кремлевский с крупой (круп. рисовая)
2. Каша гречневая
3. Тушен. из птицы / курицы
4. Ямс
5. Компот из фруктов (Фруктовый)
6. Фрукты

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>Суп кремлевский</u>	<u>200</u>	<u>200</u>
<u>Каша гречневая</u>	<u>150</u>	<u>150</u>
<u>Тушен.</u>	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>Ямс</u>	<u>40</u>	<u>40</u>
<u>Фруктовый</u>	<u>150</u>	<u>150</u>
<u>Фрукты</u>	<u>180</u>	<u>180</u>

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда суп, каша гречневая, тушен., качество обработки соответствует / не соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют / не соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушения выявлены / не выявлены.

5) Эстетичность накрытия:

- столы чисто вытерты / плохо вытерты;
- специальные принадлежности для мытья столов используются / не используются
- тарелки чистые / грязные;
- без сколов / со сколами;
- полы в столовой чистые / грязные.

6) Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?

да / нет

7) Все ли дети успевают поесть за перемену?

да / нет

8) Все ли дети едят сидя?

да / нет

9) Наличие у работников столовой специальной одежды (халат, головной убор)

в наличии / отсутствует

10) Число детей, питающихся на данной перемене

19 чел.

11) Масса всех блюд на одного ребёнка по меню

820 г.

12) Общая масса не съеденной пищи

— кг.

13) Индекс несъедаемости

— %.

Индекс несъедаемости = $\frac{\text{масса остатков (кг)}}{\text{масса выданных блюд (кг)}} * 100 \%$.

С актом комиссии ознакомлены:

— повар

Денис / Денисова В.П.

- ответственный за организацию питания

Макарова / Макарова О.А.