

Акт родительского контроля
проверки качества питания обучающихся МОУ «Средняя школа № 27»
г.о. Саранск

« 25 » января 2023 г.

Состав комиссии:

Мушенинова О.С., представитель
родительского комитета 2 А класса,
Жаворонкова Ю.В., представитель роди-
тельского комитета 2 А класса

По результатам осмотра помещений пищеблока, обеденного зала столовой, пробы приготовленных блюд и их контрольного взвешивания, бесед с обслуживающим персоналом столовой и учениками установлено следующее.

- ✓ Наличие гигиенических средств для обработки рук – имеется / отсутствует
- ✓ Технологическое оборудование столовой – исправно / не исправно
- ✓ Нарушений на пищеблоке – выявлено / не выявлено
- ✓ Санитарно-гигиенические требования сотрудниками пищеблока (специальная форма одежды, внешний вид) – соблюдаются / не соблюдаются
- ✓ Обеденный зал столовой – соответствует требованиям / не соответствует требованиям
- ✓ В зале ежедневное и примерное двухнедельное меню – в наличии / отсутствует
- ✓ Ежедневное меню соответствует / не соответствует примерному меню.

Оценка приготовленных блюд:

Результаты контрольного взвешивания готовых блюд – соответствуют выходу / не соответствует выходу готовых порций, указанных в меню

Вкусовые качества блюд – соответствуют требованиям / не соответствуют требованиям

Температура готовых блюд – соответствуют требованиям / не соответствуют требованиям:

1 блюдо Каша гречневая, котлета

2 блюдо мясная т = 65°C

Напиток _____

Объемы съеденной пищи – много блюд не съедено / съедено более половины порции / съедено все

- ✓ Суточная проба – в наличии / отсутствует
- ✓ Бракеражный журнал готовой продукции – ведется / не ведется
- ✓ График приема пищи обучающимися – соблюдается / не соблюдается
- ✓ Сопровождение классными руководителями обучающихся для приема пищи – имеется / не имеется

Замечания и предложения по результатам проверки:

продолжить витаминизацию
(фрукты, овощи) завтраков и обе-
дов

Подписи членов комиссии:

Муш - Мушенинова О.С.
Жавор - Жаворонкова Ю.В.

Акт родительского контроля
проверки качества питания обучающихся МОУ «Средняя школа № 27»
г.о. Саранск

« 25 » января 2023 г.

Состав комиссии:

Федотова Наталья Макзумовна,
Белкина Елена Николаевна,
представители родительской общес-
ственности 6 В класса, 6 Г класса

По результатам осмотра помещений пищеблока, обеденного зала столовой, пробы приготовленных блюд и их контрольного взвешивания, бесед с обслуживающим персоналом столовой и учениками установлено следующее.

- ✓ Наличие гигиенических средств для обработки рук – имеется/отсутствует
- ✓ Технологическое оборудование столовой – исправно/ не исправно
- ✓ Нарушений на пищеблоке – выявлено/ не выявлено
- ✓ Санитарно-гигиенические требования сотрудниками пищеблока (специальная форма одежды, внешний вид) – соблюдаются/ не соблюдаются
- ✓ Обеденный зал столовой – соответствует требованиям / не соответствует требованиям
- ✓ В зале ежедневное и примерное двухнедельное меню – в наличии/ отсутствует
- ✓ Ежедневное меню соответствует / не соответствует примерному меню.

Оценка приготовленных блюд:

Результаты контрольного взвешивания готовых блюд – соответствуют выходу / не соответствует выходу готовых порций, указанных в меню

Вкусовые качества блюд – соответствуют требованиям / не соответствуют требованиям

Температура готовых блюд – соответствуют требованиям / не соответствуют требованиям:

1 блюдо

2 блюдо каша гречневая, котлеты мясные t=64°

Напиток

Объемы съеденной пищи – много блюд не съедено / съедено более половины порции / съедено все

- ✓ Суточная проба – в наличии / отсутствует
- ✓ Бракеражный журнал готовой продукции – ведется / не ведется
- ✓ График приема пищи обучающимися – соблюдается / не соблюдается
- ✓ Сопровождение классными руководителями обучающихся для приема пищи – имеется / не имеется

Замечания и предложения по результатам проверки:

разнообразить меню за счет
включенной болоньи колбасных
продуктов, сыро-молочных про-
дуктов.

Подписи членов комиссии:

Белкина Е.Н.
Федотова Н.М.

Акт родительского контроля
проверки качества питания обучающихся МОУ «Средняя школа № 27»
г.о. Саранск

« 25 » января 2022 г. 3

Состав комиссии:

Морозова Ольга Ивановна, Тера-
педогог Наталья Александровна,
представители родительской объеди-
ненности 4А класса

По результатам осмотра помещений пищеблока, обеденного зала столовой, пробы приготовленных блюд и их контрольного взвешивания, бесед с обслуживающим персоналом столовой и учениками установлено следующее.

- ✓ Наличие гигиенических средств для обработки рук – имеется / отсутствует
- ✓ Технологическое оборудование столовой – исправно / не исправно
- ✓ Нарушений на пищеблоке – выявлено / не выявлено
- ✓ Санитарно-гигиенические требования сотрудниками пищеблока (специальная форма одежды, внешний вид) – соблюдаются / не соблюдаются
- ✓ Обеденный зал столовой – соответствует требованиям / не соответствует требованиям
- ✓ В зале ежедневное и примерное двухнедельное меню – в наличии / отсутствует
- ✓ Ежедневное меню соответствует / не соответствует примерному меню.

Оценка приготовленных блюд:

Результаты контрольного взвешивания готовых блюд – соответствуют выходу / не соответствует выходу готовых порций, указанных в меню

Вкусовые качества блюд – соответствуют требованиям / не соответствуют требованиям

Температура готовых блюд – соответствуют требованиям / не соответствуют требованиям:

1 блюдо каша гречневая, котлета

2 блюдо мясная, t = 65°C

Напиток _____

Объемы съеденной пищи – много блюд не съедено / съедено более половины порции / съедено все

- ✓ Суточная проба – в наличии / отсутствует
- ✓ Бракеражный журнал готовой продукции – ведется / не ведется
- ✓ График приема пищи обучающимися – соблюдается / не соблюдается
- ✓ Сопровождение классными руководителями обучающихся для приема пищи – имеется / не имеется

Замечания и предложения по результатам проверки:

разнообразить меню за счет
выпечки, рыбных блюд, фруктов.

Подписи членов комиссии:

Морозова Ольга
Трапезникова Н.А. Краф