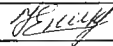


ФОРМА ЖУРНАЛА РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

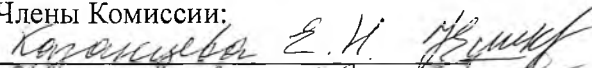
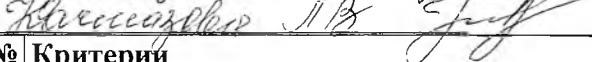
Дата/Время	ФИО Родителя/ телефон	Подпись	Содержание проведённого контрол
28.01.2025 13:45	Капанцева Елена Николаевна 8-923-309-9045		

АКТ

проверки организации горячего питания в школьной столовой МБОУ СОШ №1

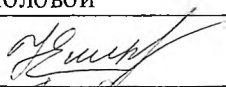
«28» 01 2025 год

Члены Комиссии:

№	Критерий	Выводы
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому МЕНЮ	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала	соответствует/не соответствует
3.	Санитарно-техническое содержание состояние обеденной мебели	предъявленным требованиям
4.	Санитарно-техническое содержание состояние столовой посуды	
5.	Наличие в обеденном зале салфеток	имеется/не имеется
6.	Наличие МЕНЮ на видном месте в обеденном зале	имеется/не имеется
7.	Информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании	соблюдается/не соблюдается
8.	Наличие контрольного блюда	имеется/не имеется
9.	Наличие суточной пробы	имеется/не имеется
10.	Бракеражный ЖУРНАЛ готовой продукции	имеется/не имеется
11.	Наличие и состояние санитарной одежды у работников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	имеется/не имеется соблюдается/не соблюдается
12.	Фактический выход одной порции каждого блюда	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
13.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	имеется/не имеется
14.	Доброкачественность готовой продукции	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
15.	Органолептические свойства готовой пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д., в соответствии с ПРАВИЛАМИ бракеража пищи)	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
16.	Вкусовые предпочтения детей	учитываются/не учитываются
17.	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей)	имеется/не имеется
18.	Соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
19.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	съели всё/съели более половины/много блюд осталось не тронутым
20.	Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	соблюдаются/не соблюдаются
21.	Соблюдение графика работы столовой	соблюдается/не соблюдается

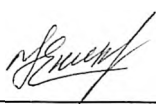
Подписи членов Комиссии:




Замечания, рекомендации от членов комиссии:

Замечаний не имеется.

Подписи членов
Комиссии



ФОРМА ЖУРНАЛА РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

Дата/Время	ФИО Родителя/ телефон	Подпись	Содержание проведённого контр
28.01.2025	Маминцова МВ	Ср	
13.45	8923 352 90 89	V	

АКТ

проверки организации горячего питания в школьной столовой МБОУ СОШ №1

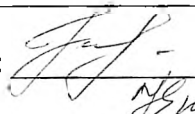
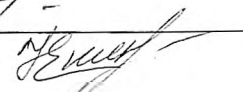
«28» января 2025 г

Члены Комиссии:

Маминцова МВ
Казанцева Е.Н. 

№	Критерии	Выводы
1.	Соответствие реализуемых блюд утверждённому МЕНЮ	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
3.	Санитарно-техническое содержание состояние обеденной мебели	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
4.	Санитарно-техническое содержание состояние столовой посуды	
5.	Наличие в обеденном зале салфеток	имеется/не имеется
6.	Наличие МЕНЮ на видном месте в обеденном зале	имеется/не имеется
7.	Информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании	соблюдается/не соблюдается
8.	Наличие контрольного блюда	имеется/не имеется
9.	Наличие суточной пробы	имеется/не имеется
10.	Бракеражный ЖУРНАЛ готовой продукции	имеется/не имеется
11.	Наличие и состояние санитарной одежды у работников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд	имеется/не имеется
12.	Фактический выход одной порции каждого блюда	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
13.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	имеется/не имеется
14.	Доброкачественность готовой продукции	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
15.	Органолептические свойства готовой пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д., в соответствии с ПРАВИЛАМИ бракеража пищи)	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
16.	Вкусовые предпочтения детей	учитываются/не учитываются
17.	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей)	имеется/не имеется
18.	Соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей	соответствует/не соответствует предъявленным требованиям
19.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	съели всё/съели бо половины/много блюд остал не тронутым
20.	Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	соблюдаются/не соблюдаются
21.	Соблюдение графика работы столовой	соблюдается/не соблюдается

Подписи членов Комиссии:

Замечания, рекомендации от членов комиссии:

Расширить разнообразие выноски.

Подписи членов
Комиссии

Качинарова М.В.
Казанцева Е.Н.