

**ФОРМА ЖУРНАЛА РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**

Дата/Время	ФИО Родителя/ телефон	Подпись	Содержание проведённого контр
14.11. - 13.58	Степанова О.К.	Степан	
	8-923-288-57-99		

**АКТ**

проверки организации горячего питания в школьной столовой МБОУ СОШ №1

«14» 11 2024г

Члены Комиссии:

Степанова О.К.

№	Критерии	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 <u>со слов</u>
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:

Степан

Замечания, рекомендации от членов комиссии:

В меню стояла каша из гречки, а при подаче обеда про неё забыли...

После окончания обеда, было оставлено меню вторых блюд, с тем, что съедено. Возможно многие дети не любят гречку.

Про хлеб забыли при подаче готовых блюд. Самбруток не было на столах.

Подписи членов

Комиссии Степанова О.К. Степан

**ФОРМА ЖУРНАЛА РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**

Дата/Время	ФИО Родителя/ телефон	Подпись	Содержание проведённого контр
11.11.2024 13:58	Кривцова О.В. 8 923 385 68 01		

**АКТ**

проверки организации горячего питания в школьной столовой МБОУ СОШ №1

«14» 11 2024 г

Члены Комиссии:

№	Критерии	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 бол 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:

Обеспечить строгую секретность  
Соблюдать порядок печати в соответствии с меню  
Все члены комиссии не одобряют этот документ

Подписи членов  
Комиссии

