

АКТ № 1.

проверки питания Комиссией родительского контроля и специалистом МКУ РУО МО «Кяхтинский район»

МБОУ «УСОК №4»

Дата проведения проверки: 26.11.2024 г., 9.55-10.15. (1-класс)

Время проверки: 9:00 Чернышова Т.С. ЧО

Состав комиссии: Казанцева В.С. Родитель

Ташкова О.Н. О.ЧО (специалист РУО)

Комиссия провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	Да/нет	комментарии
1	Имеется ли в учреждении утвержденное меню, размещенное в удобном месте для общего доступа?	нет	
2	В меню отсутствуют повторные блюда?	да	
3	В меню включены фрукты, сок?	да	есть фрукты
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая или холодная)	нет	есть горячая
5	Соблюдается сервировка столов приема пищи?	да	
6	Оценка вкусовых качества готовых блюд:		
	отлично	нет	
	хорошо	нет	
	удовлетворительно	нет	
	неудовлетворительно	нет	кв соотв. меню, без сахара
7	Имеется ли большое количество отходов?	да	Коэф. несъед = 50%
8	Имеется в бракеражном журнале оценка каждого блюда?	нет	не провод. оценка хлеба, чай, банан
9	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)	да	
10	Созданы условия для соблюдения гигиены рук? В наличии гор. вода, мыло, электрополотенце (сушилки для рук), бумаж. полотенце	да	

Меню на день проверки:

1. борщ
2. хлеб
3. чай с молоком (с сахаром)
4. банан

Выводы и предложения по результатам проверки:

стремительно совершенствовать меню.

Еще раз обратить внимание детей на приемлемую температуру

Делать оценки каждого блюда

Готовить блюда в соответствии с рецептурой меню

Принять немедленные меры по оценке предоставляемой пищи.

С результатами проверки ознакомлен: Директор МБОУ Самбаева Г. Н

Заведующий производством Сурасова Е.Н. ОЧ

АКТ № 9

проверки питания Комиссией родительского контроля и специалистом МКУ РУО МО «Кяхтинский район»

МБОУ « КСОШ № 4 »

Дата проведения проверки: 29.11.2024 9:10-9:30 (10-40 кл)

Время проверки: Чернаярова Т. С. - Chef

Состав комиссии: Машкова О.Н. - (специалист РУО)

Комиссия провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	Да/нет	комментарии
1	Имеется ли в учреждении утвержденное меню, размещенное в удобном месте для общего доступа?	Да	
2	В меню отсутствуют повторные блюда?	Да	
3	В меню включены фрукты, сок?	Да	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая или холодная)	Да	
5	Соблюдается сервировка столов приема пищи?	Да	
6	Оценка вкусовых качества готовых блюд:	✓	
	отлично жаркое, чай, Бумочка		
	хорошо		
	удовлетворительно		
неудовлетворительно			
7	Имеется ли большое количество отходов?	нет	Коэф. несъед = 14%
8	Имеется в бракеражном журнале оценка каждого блюда?	Да	
9	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)	Да	
10	Созданы условия для соблюдения гигиены рук? В наличии гор. вода, мыло, электрополотенце (сушилки для рук), бумаж. полотенце	Да	

Меню на день проверки:

1. жаркое по домашнему
2. чай с сахаром
3. хлеб
4. Бумочка с сахаром

Выводы и предложения по результатам проверки:

Включить в меню овощное салат

\_\_\_\_\_ )

\_\_\_\_\_ )

\_\_\_\_\_ )

Машкова О.Н. \_\_\_\_\_ )

Чернаярова Т.С. \_\_\_\_\_ )

С результатами проверки ознакомлен: Директор МБОУ Самбаева Г. Н. \_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_