

## АКТ ПРОВЕРКИ ЗА ФЕВРАЛЬ 2023

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся  
в МБОУ «Школа-интернат с. Кепервеем»

**Была проведена проверка качества питания в школьной столовой.**

**Дата проверки:** 03.02.2023г.

**В ходе проведения проверки выявлено:**

**Меню:**

|            |                               |     |
|------------|-------------------------------|-----|
| закуска    | салат луковый витаминный      | 30  |
| 1 блюдо    | свекольник на курином бульоне | 200 |
| 2 блюдо    | жаркое по домашнему           | 225 |
| гарнир     | напиток из шиповника          | 200 |
| хлеб бел.  |                               | 40  |
| хлеб черн. |                               | 40  |

*Было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация членами комиссии блюд.*

*При взвешивании 3 порций свекольника на курином бульоне полученная масса равнялась 600 гр., что соответствует норме (1 порция свекольника на курином бульоне 200 гр.), 2 порций напитка из шиповника полученная масса равнялась 400 гр., что соответствует норме (1 порция 200 гр.). При дегустации блюд родители отметили, что вкусовые качества высокие, качество подачи блюд соответствует предъявляемым требованиям.*

*С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба каждого приготовленного блюда.*

### Оценочный лист

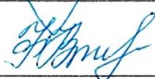
**комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в  
МБОУ «Школа-интернат с. Кепервеем»**

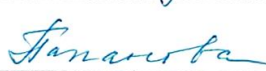
| №<br>п/п                                                         | Показатель качества/вопрос                                       | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |                                                                  |    |     |
| 1                                                                | Имеется доступ:                                                  |    |     |
|                                                                  | – к раковинам для мытья рук;                                     | +  |     |
|                                                                  | – мылу и антисептикам;                                           | +  |     |
|                                                                  | – средствам для сушки рук                                        | +  |     |
| 2                                                                | Обучающиеся пользуются созданными условиями                      | +  |     |
| <b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b> |                                                                  |    |     |
| 3                                                                | Помещение для приема пищи чистое                                 | +  |     |
| 4                                                                | Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема | +  |     |

|                                               |                                                                                                                                     |   |  |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|                                               | пищи                                                                                                                                |   |  |
| 5                                             | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии                                                 | + |  |
| 6                                             | Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях приема пищи отсутствуют                                                | + |  |
| 7                                             | Обеденные столы чистые (протерты)                                                                                                   | + |  |
| 8                                             | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений                                                                                    | + |  |
| 9                                             | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага                                                                            | + |  |
| 10                                            | Столовая посуда без сколов и трещин                                                                                                 | + |  |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b> |                                                                                                                                     |   |  |
| 11                                            | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися                                                                                | + |  |
| 12                                            | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи                         | + |  |
| <b>Рацион питания</b>                         |                                                                                                                                     |   |  |
| 13                                            | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования                                    | + |  |
| 14                                            | В основном меню отсутствуют повторы блюд                                                                                            | + |  |
| 15                                            | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | + |  |
| 16                                            | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей                                                                                | + |  |
| 17                                            | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены                                              | + |  |
| 18                                            | В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда                                                                                  | + |  |
| 19                                            | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах                                                | + |  |
| 20                                            | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду                                                 | + |  |

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

 Попов А.М.

 Федорова Н.В.

 Папанова Т.А.