

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ «Бриентская СОШ»
(наименование организации)

Дата проверки: 12.09.2023г.

Время проверки: 10⁴²

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Подкорытова О.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям




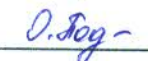
Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Картофельная пюре	150	150	0
2	Котлета из курицы	75	75	0
3	Соус красный острый	35	35	0
4	Чай с лимонной и сах.	200	200	0
5	Хлеб пшеничный	45	45	0
6	Мацунт	100	100	0
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 12.09.2023г. (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет

Члены комиссии:  /Н.П. Савватеева/
 /Н.А. Кильдибаева/
 /А.А. Ермагамбетова/
 /О.А. Подкорытова/

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ «Бриентская СОШ»
(наименование организации)

Дата проверки: 21.09.2023г

Время проверки: 10 ч 30 мин

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Богжарытова О.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Торашек зеленый</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>0</u>
2	<u>Ашур натур.</u>	<u>190</u>	<u>190</u>	<u>0</u>
3	<u>Чай с молоком и сах.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
4	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>45</u>	<u>45</u>	<u>0</u>
5	<u>Апельсин</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
6				
7				

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 21.09.2023г (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: нет

Члены комиссии:  /Н.П. Савватеева/

 /Н.А. Кильдибаева/

 /А.А. Ермагамбетова/

 /О.А. Богжарытова /

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ «Бриентская СОШ»
(наименование организации)

Дата проверки: 29.09.2023г.

Время проверки: 10⁴⁰

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Тагмарытова О.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Супчик в кафельне	60	60	0
2	Картофельное пюре	200	200	0
3	Рыбозапек. в смет. соу.	80	80	0
4	Кофейный напиток	200	200	0
5	Хлеб пшеничный	45	45	0
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

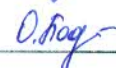
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 29.09.2023г. (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет,

Члены комиссии:  /Н.П. Савватеева/

 /Н.А. Кильдибаева/

 /А.А. Ермагамбетова/

 /О.А. Тагмарытова/

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ «Бриентская СОШ»

(наименование организации)

Дата проверки: 06.10.2023г.

Время проверки: 10ч00

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Тюжкорыткова О.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Запеканка из творога</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
2	<u>Крепкий манник</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Джем из абрикосов</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>0</u>
4	<u>Сокорт 2,5%</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>0</u>
5	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>45</u>	<u>45</u>	<u>0</u>
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 06.10.23г. (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Члены комиссии: [Подпись] /Н.П. Савватеева/

[Подпись] /Н.А. Кильдибаева/

[Подпись] /А.А. Ермагамбетова/

[Подпись] /О.А. Тюжкорыткова /

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ «Бриентская СОШ»
(наименование организации)

Дата проверки: 25.10.2023г.

Время проверки: 10³⁰.

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Ш. В. Тасмунова

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№№	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Горошек зелёный	60	60	0
2	Апельс натур.	190	190	0
3	Чай с молоком и сах.	200	200	0
4	Хлеб мякишковый	45	45	0
5	Финики	150	150	0
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/ съели более 90%/ съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 25.10.2023г. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Члены комиссии: [Подпись] /Н.П. Савватеева/

[Подпись] /Н.А. Кильдибаева/

[Подпись] /А.А. Ермагамбетова/

[Подпись] Ш. В. Тасмунова/

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ «Бриентская СОШ»
(наименование организации)

Дата проверки: 16.11.23г

Время проверки: 11:30

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., А.А. Ермагамбетова, Н.В. Поступова

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Зюкешанка из творога</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
2	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>45</u>	<u>45</u>	<u>0</u>
4	<u>Яблоко</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>0</u>
5	<u>Джем из абрикосов</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>0</u>
6				
7				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню. з

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/ съели более 90%/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 16.11.23г (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет

Члены комиссии: [Подпись] /Н.П. Савватеева/

[Подпись] /Н.А. Кильдибаева/

[Подпись] /А.А. Ермагамбетова/

[Подпись] /Н.В. Поступова/

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ «Бриентская СОШ»
(наименование организации)

Дата проверки: 23.11.2023г.

Время проверки: 11⁴⁰

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Ермагамбетова А.А., Пастухова Н.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Борошек зерновой</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>0</u>
2	<u>Винегрет котыр.</u>	<u>190</u>	<u>190</u>	<u>0</u>
3	<u>Чай с маляком и сах.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
4	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>45</u>	<u>45</u>	<u>0</u>
5	<u>Маляк</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/ съели более 90%/ съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 23.11.2023г. (срок хранения 48 часов)


- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Члены комиссии:  /Н.П. Савватеева/

 /Н.А. Кильдибаева/

 /А.А. Ермагамбетова/

 / Н.В. Пастухова /

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ «Бриентская СОШ»
(наименование организации)

Дата проверки: 08.12.2023

Время проверки: 10⁴⁰

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Ермагамбетова А.А., Биктальба А.М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Запеканка из творога</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
2	<u>Корейский суп</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Джем из абрикотов</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>0</u>
4	<u>Йогурт 2,5%</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>0</u>
5	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>45</u>	<u>45</u>	<u>0</u>
6				
7				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/ съели более 90%/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 08.12.2023 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет

Члены комиссии: [Подпись] /Н.П. Савватеева/

[Подпись] /Н.А. Кильдибаева/

[Подпись] /А.А. Ермагамбетова/

[Подпись] /А.М. Биктальба/

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ «Бриентская СОШ»
(наименование организации)

Дата проверки: 26.12.23г.

Время проверки: 10⁴⁵

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Ермагамбетова А.А.
Туксукоритова О.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Картофельное пюре</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
2	<u>Котлеты из кур.</u>	<u>75</u>	<u>75</u>	<u>0</u>
3	<u>Соус красный ост.</u>	<u>35</u>	<u>35</u>	<u>0</u>
4	<u>Чай с лимоном и сахар.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
5	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>45</u>	<u>45</u>	<u>0</u>
6	<u>Йогурт 2.5%</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>0</u>
7				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/ съели более 90%/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 26.12.2023г. (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Члены комиссии: [подпись] /Н.П. Савватеева/

[подпись] /Н.А. Кильдибаева/

[подпись] /А.А. Ермагамбетова/

[подпись] /О.А. Туксукоритова/

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ «Бриентская СОШ»
(наименование организации)

Дата проверки: 10.01.2024г.

Время проверки: 10⁴⁰.

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Ермагамбетова А.А., Плотниченко Д.Ф.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:





- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Сыр твердых сортов в нарез</u>	<u>40</u>	<u>40</u>	<u>0</u>
2	<u>Каша вязкая молочная кул.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
4	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>45</u>	<u>45</u>	<u>0</u>
5	<u>Дюблехо</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>0</u>
6	<u>Сок</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
 - Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/ съели более 90%/ съели всё.
 - Суточная проба имеется/не имеется (за 10.01.2024г. (срок хранения 48 часов)
 - Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
 - Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
- Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Члены комиссии:  /Н.П. Савватеева/
 /Н.А. Кильдибаева/
 /А.А. Ермагамбетова/
 /Д.Ф. Плотниченко /

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МАОУ «Бриентская СОШ»
(наименование организации)

Дата проверки: 17.01.2024

Время проверки: 10⁴⁵

Состав комиссии: Савватеева Н.П., Кильдибаева Н.А., Ермагамбетова А.А., Машкарёва С.К.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Тарашек зелёный</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>0</u>
2	<u>Омлет картофельный</u>	<u>190</u>	<u>190</u>	<u>0</u>
3	<u>Чай с молоком и сахар.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
4	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>45</u>	<u>45</u>	<u>0</u>
5	<u>Апельсин</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
6				
7				

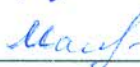
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
 - Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/ съели более 90%/съели всё.
 - Суточная проба имеется/не имеется (за 17.01.2024 (срок хранения 48 часов))
 - Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
 - Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.
- Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет

Члены комиссии:  /Н.П. Савватеева/

 /Н.А. Кильдибаева/

 /А.А. Ермагамбетова/

 /С.К. Машкарёва/

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ «Бриентская средняя общеобразовательная школа»

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Совбатеева Н. П. - директор школы

Члены комиссии Кимедибалва Н. А. - отв. по питанию.

Ершовицкая А. А. - завхоз.

Бисгалва А. М. -




В присутствии председателя родительского комитета
Ласкаретова О. А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «12» февраля 2024г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	✓	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	30	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	585	г
Общая масса несъеденной пищи	0,526	кг
Индекс несъедаемости	3	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:


✓ 
✓ 

/ Н. П. Савватеева /
/ Н. А. Кильдибаева /
/ А. А. Ермаганбетова /
/ А. М. Бикталова /
/ О. А. Тасукарманова /

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: Савватеева Наталья Павловна

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«12» 02 2024г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ «Бриентская средняя общеобразовательная школа»

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Савватеева Н. П. - директор школы

Члены комиссии Кильдюбаева Н. А. - отв. за питание

Ермолембетова А. А. - завхоз

В присутствии председателя родительского комитета

Подкорытова О. А.

составили настоящий проверочный лист о том, что «26» Февраля 2024г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	✓	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	31	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	585	г
Общая масса несъеденной пищи	0,544	кг
Индекс несъедаемости	3	%

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

МАОУ «Бриентская средняя общеобразовательная школа»

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Селдоватеева Н.Н.

Члены комиссии Климацкая Н.А. - ответств. по питанию

Ермишова Е.А. - зав. каф.

Иванова Н.В. - родитель

Митрафанов Н.Ю. - повар

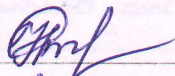
В присутствии м.у. работника Бурков П.В.

составили настоящий проверочный лист о том, что « 03 » 2024г. в смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	✓	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	31	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	520,8	г
Общая масса несъеденной пищи	484,3	кг
Индекс несъедаемости	3	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

✓ 
_____ /
_____ /
_____ /
_____ /
_____ /

/ И. И. Савватеева
/ Н. А. Киселевичева
/ А. А. Еришгайбекова
/ Н. В. Пашуркова
/ И. Ю. Митрашарова

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
« ____ » 03 2024г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МАОУ «Бриентская средняя общеобразовательная школа»
 (наименование образовательной организации)
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Савватеева Наталья Павловна
 Члены комиссии Кимовибаева Надежда Викторовна -
ответственная по питанию
Ермиловичева Елена Владимировна - зав.хоз.
Пастурнова Надежда Владимировна - родитель
Чембаева Вероника Кадриевна - представитель род.обществ.

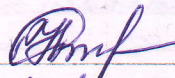
В присутствии _____

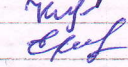
составили настоящий проверочный лист о том, что «20» марта 2024г. в _____ смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

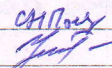
ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	✓	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	31	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	613,8	г
Общая масса несъеденной пищи	0,50	кг
Индекс несъедаемости	4	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:







/ И.И. Соловьева /
/ И.А. Кильмухамбетова /
/ А.А. Ермишова /
/ И.В. Пастухова /
/ В.И. Чурилова /

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«20» 03 2024г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой
МАОУ «Бриентская СОШ»

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Совбатеева Наталья Павловна

Члены комиссии Кильдубаева Надежда Анатольевна
ответств. по питанию

Ермакибетова А. А. - завхоз

Чиркеева В. Н. - бухгалтер

В присутствии директора «МАОУ Бриентская СОШ»


Совбатеевой Натальи Павловны


составили настоящий проверочный лист о том, что «10» апреля 2024г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.


ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	✓	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	31	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	645	г
Общая масса несъеденной пищи	0,450	г
Индекс несъедаемости	2	%


На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:


Подписи членов комиссии:











/ Н. П. Сивомелова /
/ Н. А. Киселева /
/ А. А. Ермолова /
/ К. В. Тасмунова /
/ В. К. Урманова /

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«10» 04 2024г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой
 MAOY «Бриентская СОШ»

(наименование образовательной организации)
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Савватеева Наталья Павловна

Члены комиссии Кимухина Надежда Александровна
ответственный по питанию

Ермишова Анна Александровна - завхоз

Чистова Вероника Корнеевна

физик. кабинет

В присутствии директора


Савватеева Наталья Павловна


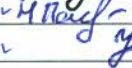
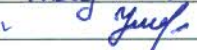
составили настоящий проверочный лист о том, что «16» апреля 2024 г. в 1 смену, на 2 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	✓	
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	✓	
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	30	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	605	г
Общая масса несъеденной пищи	0,350	кг
Индекс несъедаемости	2	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:



✓ 
✓ 
✓ 

/ Н. П. Соболева /
/ Ч. А. Кимбаева /
/ А. А. Ермаганбетова /
/ Ч. Б. Кастурова /
/ В. И. Чистбаева /

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«16» 04 2024г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.