



15.12.2022г.

пгт Славянка

### АКТ

проведения проверки качества питания с оценкой несъедаемости блюд

Комиссией в составе членов группы общественного родительского контроля:

Кизесова С.А.

Лыткина З.А.

Гревцова С.А.

проведена проверка качества питания с оценкой несъедаемости блюд.

#### Результаты проверки:

Наименования блюд соответствуют заявленным в меню.

Порции соответствуют весу.

Проводилась оценка несъедаемости блюд посредством взвешивания остатков:

Завтрак: всего порций –130 шт., вес одной порции 550 гр.

Отходов взвешено: 3 кг.

Удельный вес несъеденной пищи: макс. 5 %

Обед: всего порций 30–шт.,790 гр.

Отходов взвешено: 0 кг.

Удельный вес несъеденной пищи: макс. 0%

Обед (ОВЗ), всего 14 порций: , вес 790 гр.

Отходов взвешено: 0 кг.

Удельный вес несъеденной пищи: макс. 0 %

ФИО

подпись

ФИО

подпись

ФИО

подпись

### Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 16.12.2022 г

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	✓
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	✓
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	✓
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема А) да Б) нет	✓
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	✓
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	✓

Замечание - в горячем цеху нет вытяжки.  
Обратить внимание руководства на ремонт  
в школьной столовой. Обковать столы, стулья.  
Нехватка технического оборудования.

Литкева З.Н.

Левин

Директор  
НАП "Школа" - Каунова



**Таблица 1. Мероприятия родительского контроля**

Наименование ОУ	Число, мероприятий родительского контроля			Число проведенных мероприятий родительского контроля						Результаты мероприятий родительского контроля - Удельный вес несведенной пищи					
	всего	в т.ч. с оценкой несведенности (взвешивание остатков)	заправки	в т.ч. с оценкой несведенности (взвешивание остатков)	обеды	в т.ч. с оценкой несведенности (взвешивание остатков)	средний %	минимальный %	максимальный %	средний %	минимальный %	максимальный %			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13			
МБОУ СОШ №1	2	2	2	2	2	2	5%	5%	5%	5%	5%	5%			

*Директор МБОУ СОШ №1 г.м. Славянка  
Н.А. Сидорова - Вручева*



