

## АКТ № 1

Проверки столовой МАОУОШ д.Федорково комиссией по контролю организации питания обучающихся в рамках родительского контроля от "01" октября 2024г.

Комиссия в составе: председателя - Цветковой Н.А. - представителя 5 класса

Членов комиссии: Алиевой С.Г.- представителя 4 класса

Александровой И.М.- представителя 4 и 7 классов

Составили настоящий акт в том, что "01" октября. 2024г. В 10 час.00 мин. была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой, а именно определение коэффициента несъедаемости блюд обучающимися.

Время проверки; 20 минут (перемена)

В ходе проверки выявлено следующее;

№п/п	Наименование блюда	Кол-во порций	Вес одной порции, гр	Всего вес порций, гр	Вес отходов после приема пищи	Коэффициент несъедаемости блюд, %
1	Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес"	45	200	9000		
2	Сыр полутвердый	45	15	675		
3	Масло сливочное	45	10	450		
4	Какао на молоке	45	200	9000		
5	Хлеб пшеничный	45	30	1350		
6	Яблоко	45	100	4500		
7	Сок фруктовый	45	200	9000		
7	<b>Итого за завтрак</b>	45	755	<b>33975</b>	<b>3000</b>	<b>8,83</b>

Примечание; коэффициент несъедаемости блюд определяется как; вес отходов после приема пищи, гр./вес отпущенных порций, гр.\*100%

"01" октября 2024 г. обучающихся начальных классов присутствовало 45 обучающихся. Объем порций всего составил 33975 гр. После приема пищи завесили остатки несъеденной пищи и получили коэффициент несъедаемости блюд 8,83% ( $3000/33975 * 100\% = 8,83\%$ ).

Предложения: нет.

С актом комиссии ознакомлен (а) Е.Г.Спиридонова (зав. столовой)

Комиссия в составе с актом ознакомлены;

Председатель комиссии - Цветкова Н.А.

Члены комиссии: Алиева С.Г.

Александрова И.М.

## АКТ № 2

Проверки столовой МАОУОШ д.Федорково комиссией по контролю организации питания обучающихся в рамках родительского контроля от "01" октября 2024г.

Комиссия в составе; председателя - Цветковой Н.А. - представителя 5 класса

Членов комиссии: Алиева С.Г.- представитель 4 класса

Александрова И.М.- представитель 4 и 7 классов

Составили настоящий акт в том, что "01" октября 2024г. в 10 час.00 мин. была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой.

Время проверки; 20 минут (перемена)

В ходе проверки выявлено следующее;

№п/п	Наименование блюда	Направление проверки	по СанПиН	Результат	Отклонение, %
1	Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес"	Температура подачи блюда	65°C	65°C	-----
		Весовое соответствие блюда	200	200	-----
		Вкусовые качества готового блюда		соответствует	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
2	Сыр полутвердый	Весовое соответствие блюда	15	15	-----
		Вкусовые качества готового блюда		соответствует	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
3	Масло сливочное	Весовое соответствие блюда	10	10	-----
		Вкусовые качества готового блюда		соответствует	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
4	Какао на молоке	Температура подачи блюда	75°C	75°C	-----
		Весовое соответствие блюда	200	200	-----
		Вкусовые качества готового блюда			
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
5	Хлеб пшеничный	Весовое соответствие блюда	30	30	-----
6	Яблоко	Весовое соответствие блюда	100	100	-----
7	Сок фруктовый	Весовое соответствие блюда	200	200	-----

В ходе проверки выявлено следующее:

Организация питания: Технологическое и холодильное оборудование - исправно

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда, перчатки) - соблюдается. Перед приемом пищи дети моют руки.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, которое соответствует примерному 10-и дневному меню и меню приготовленному

В обеденном зале вывешен график приема пищи обучающимися, соответствующий нормам СанПиН, обеденные столы имеют маркировку по классам, на столах гигиенические салфетки. Посадочных мест достаточно.

Посуды для приема пищи обучающихся имеется в достаточном количестве (посуда соответствует нормам СанПин - без сколов и трещин)

Замерена температура готовых блюд, соответствует нормам СанПиН (каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" 65°C, какао на молоке 75°C) По весу блюда соответствуют нормам СанПиН

В конце перемены был определен коэффициент несъедобности пищи, он составил 8,83 %, что соответствует нормам СанПиН

Предложения: Замечаний нет

С актом комиссии ознакомлен (а) Е.Г. Спиридонова (зав. столовой)

Комиссия в составе с актом ознакомлены;

Председатель комиссии - Цветкова Н.А.

Члены комиссии: Алиева С.Г.

Александрова И.М.

АКТ № 3

Проверки столовой МАОУОШ д.Федорково комиссией по контролю организации питания обучающихся в рамках родительского контроля от "01" октября 2024г.

Комиссия в составе: председателя - Цветковой Н.А. - представителя 5 класса

Членов комиссии: Алиевой С.Г.- представителя 4 класса

Александровой И.М.- представителя 4 и 7 классов

Составили настоящий акт в том, что "01" октября 2024г. В 11 час.00 мин. была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой, а именно определение коэффициента несъедаемости блюд обучающимися.

Время проверки; 20 минут (перемена)

В ходе проверки выявлено следующее;

№п/п	Наименование блюда	Кол-во порций	Вес одной порции, гр	Всего вес порций, гр	Вес отходов после приема пищи	Коэффициент несъедаемости блюд, %
1	Салат витаминный	80	100	8000		
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	30	250	7500		
3	Запеканка картофельная со свининой и печенью	80	280	22400		
4	Сок фруктовый	80	200	16000		
5	Хлеб пшеничный	80	40	3200		
6	Хлеб ржано-пшеничный	80	50	4000		
6	<b>Итого за завтрак</b>		920	61100	6500	10,64

Примечание; коэффициент несъедаемости блюд определяется как; вес отходов после приема пищи, гр./вес отпущенных порций, гр.\*100%

"01" октября 2024 г. Питающихся на второй перемене присутствовало 80 обучающихся. Объем порций всего составил 6110075 гр. После приема пищи завесили остатки несъеденной пищи и получили коэффициент несъедаемости блюд 10,6483% ( $6500/61100*100\%=10,64\%$ ).

Предложения: нет.

С актом комиссии ознакомлен (а) Е.Г.Спиридонова (зав. столовой)

Комиссия в составе с актом ознакомлены;

Председатель комиссии - Цветкова Н.А.

Члены комиссии: Алиева С.Г.

Александрова И.М.

## АКТ № 4

Проверки столовой МАОУОШ д.Федорково комиссией по контролю организации питания обучающихся в рамках родительского контроля от "18" октября 2024г.

Комиссия в составе: председателя - Цветковой Н.А. - представителя 5 класса

Членов комиссии: Алиевой С.Г.- представителя 4 класса

Александровой И.М.- представителя 4 и 7 классов

Составили настоящий акт в том, что "18" октября, 2024г. В 10 час.00 мин. была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой, а именно определение коэффициента несъедаемости блюд обучающимися (Завтрак начальная школа).

Время проверки; 20 минут (перемена)

В ходе проверки выявлено следующее;

№п/п	Наименование блюда	Кол-во порций	Вес одной порции, гр	Всего вес порций, гр	Вес отходов после приема пищи	Коэффициент несъедаемости блюд,%
1	Биточки из курицы с маслом сливочным	45	95	4275		
2	Каша гречневая рассыпчатая	45	150	6750		
3	Напиток кофейный на молоке	45	200	9000		
4	Сок фруктовый	45	200	9000		
5	Хлеб пшеничный	45	30	1350		
<b>5</b>	<b>Итого за обед</b>	<b>45</b>	<b>675</b>	<b>30375</b>	<b>2500</b>	<b>8,23</b>

Примечание; коэффициент несъедаемости блюд определяется как; вес отходов после приема пищи, гр./вес отпущенных порций, гр.\*100%

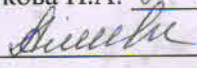
"18" октября 2024 г. В 10 -00 произвели проверку качества питания в школьной столовой - завтрак начальная школа. Объем порций всего составил 30375 гр. После приема пищи завесили остатки несъеденной пищи и получили коэффициент несъедаемости блюд 8,23% ( $2500/30375*100\%=8,23\%$ )


Предложения: нет.

С актом комиссии ознакомлен (а)  Е.Г.Спиридонова (зав. столовой)

Комиссия в составе с актом ознакомлены;

Председатель комиссии - Цветкова Н.А. 

Члены комиссии: Алиева С.Г. 

Александрова И.М. 

## АКТ № 5

Проверки столовой МАОУОШ д.Федорково комиссией по контролю организации питания обучающихся в рамках родительского контроля от "18" октября 2024г.

Комиссия в составе; председателя - Цветковой Н.А. - представителя 5 класса

Членов комиссии: Алиева С.Г.- представитель 4 класса

Александрова И.М.- представитель 4 и 7 классов

Составили настоящий акт в том, что "18" октября 2024г. в 10 час.00 мин. была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой.

Время проверки; 20 минут (перемена)

В ходе проверки выявлено следующее;

№п/п	Наименование блюда	Направление проверки	по СанПиН	Результат	Отклонение, %
1	Биточки из курицы с маслом сливочным	Температура подачи блюда	65°C	65°C	-----
		Весовое соответствие блюда	95	95	-----
		Вкусовые качества готового блюда		соответствует	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
2	Каша гречневая рассыпчатая	Весовое соответствие блюда	65°C	65°C	-----
		Вкусовые качества готового блюда	150	150	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
3	Сок фруктовый	Весовое соответствие блюда	200	200	-----
		Вкусовые качества готового блюда		соответствует	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
4	Какао на молоке	Температура подачи блюда	75°C	75°C	-----
		Весовое соответствие блюда	200	200	-----
		Вкусовые качества готового блюда			
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
5	Хлеб пшеничный	Весовое соответствие блюда	30	30	-----

Произведена видеофиксация проверки. В ходе проверки выявлено следующее:

Организация питания: Технологическое и холодильное оборудование - исправно. Суточные пробы ставятся ежедневно.

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда, перчатки) - соблюдается.

Перед приемом пищи дети моют руки.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, которое соответствует примерному 10-и дневному меню и меню приготовленному

В обеденном зале вывешен график приема пищи обучающимися, соответствующий нормам СанПиН, обеденные столы имеют маркировку по классам. Посадочных мест достаточно.

Посуды для приема пищи обучающихся имеется в достаточном количестве (посуда соответствует нормам СанПиН - без сколов и трещин)

На обеденных столах имеются гигиенические салфетки, в столовой чисто, светло.

Замерена температура готовых блюд, соответствует нормам СанПиН (каша гречневая рассыпчатая 65°C, какао на молоке 75°C) По весу блюда соответствуют нормам СанПиН. Произвели взвешивание готовых блюд: " Биточки из курицы с маслом сливочным" и "каша гречневая" составили 245 гр., какао на молоке 200 гр.

В концеприема пищи был определен коэффициент несъеданности пищи, он составил 8,83 %, что соответствует нормам СанПиН

Предложения: Замечаний нет

С актом комиссии ознакомлен (а) Е.Г.Спиридонова (зав. столовой)

Комиссия в составе с актом ознакомлены;

Председатель комиссии - Цветкова Н.А.

Члены комиссии: Алиева С.Г.

Александрова И.М.