

АКТ

проверки за организацией горячего питания детей в ГБОУ АО АСШИ №1

Родительский контроль

от "20" 04 2023 г.

Мы нижеподписавшиеся, члены комиссии родительского контроля за организацией питания детей в ГБОУ АО АСШИ №1

ФИО родителей (законных представителей)

Класс ребенка

Шипонова Тарае Евгеньевна

2а

Млатовская Елена Николаевна

6б

Представители школы

Колчагова Ирина Генриховна

зав. мед. отд.
Зр-недугор

Саблина Елена Васильевна

Составили настоящий АКТ о том, что "20" 04 2023 года провели проверку организации питания школьной столовой

Прием пищи:

обед 12 40

Меню:

Название блюд	Вес по меню	Фактический вес блюда
<u>Суп картоф.</u>		
<u>с макар. уд.</u>	<u>250</u>	<u>250</u>
<u>Сосиски отварн.</u>		
<u>с маком амв.</u>	<u>85</u>	<u>105</u>
<u>Каша гречн.</u>	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>Соус красн.</u>	<u>50</u>	<u>50</u>
<u>Огурец свеж.</u>	<u>50</u>	<u>50</u>
<u>Колбасн. из сфарф.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>

Опросный лист

Соответствует ли фактическое меню, объемы порции двухнедельному меню?	<u>да</u>
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом индивидуальных нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)?	<u>да</u>
Моют ли дети руки перед едой?	<u>да</u>
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<u>да</u>
Все ли дети едят за столами и сидя?	<u>да</u>
Все ли дети успевают поесть за перемену?	<u>да</u>
Есть ли замечания по чистоте посуды?	<u>нет</u>
Есть ли замечания по чистоте столов?	<u>нет</u>
Есть ли замечания к сервировке столов?	<u>нет</u>
Соблюдается ли температура раздачи блюд?	<u>да</u>
Все ли работники столовой находятся в специальной одежде?	<u>да</u>

Дегустация блюд (оргонолептическая оценка еды)

Сыр каргаар.	}	Внешний вид белый
с макар. издел.		Вкус, запах приятный
Сосиски от фарш	}	покрытая, соль, специ
с майон. аев.		но вкус - в меру.
Каша гречн.	}	Сыр покрывшая и по
Соус краеве.		жирности. Вкус неаппетитный
Коллент из	}	Коллент в меру сладкий
с орехов		

Суммарное количество пищевых отходов

масса блюда на 1 ребенка	количество питающихся	масса выданой пищи	масса остатков	процент отходов
555 г.	48 чел.	26.640	4.350	16 %
Объем несъеденных блюд = $\frac{\text{масса остатков}}{\text{масса блюд на 1 реб} \cdot \text{кол-во питающихся}}$ * 100%				

Замечания:

нет

Предложения:

1. Родители предлагают установить более мощные сушилки для рук, т.к. дети не успевают сушить руки. Кроме того детям младших классов трудно дотягиваться до сушилок

2. Для учащихся старших классов родители предлагают уменьшать количество детей за столом.

Подписи членов
родительского контроля:

Таблица

Шепочка Т.Е.
Смалыкина Е.Н.