

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ» с. Приуральское

 В.И. Чапина

А К Т № 5

проверки общественной комиссии контроля за организацией питания
в МОУ «СОШ» с. Приуральское (дошкольная группа с. Приуральское)

От «12» мая 2022года

Комиссия в составе:


1. Грибене А.В.
2. Кузнецова Е.Н.
3. Ретунская Е.Н.
4. Тырбылева Л.А
5. Шахтарова А.В.

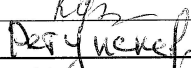
Провели проверку питания по следующим вопросам (нужное подчеркнуть):

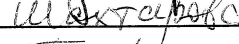
1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
(оценка)
2. Качество готовой продукции _____
удовлетворительное
(оценка)
3. Санитарное состояние пищеблока _____
удовлетворительное
(оценка)
4. Организация приема пищи обучающимися _____
(оценка)
5. Внешний вид сотрудника столовой, младшего воспитателя _____
(оценка)
6. Контроль за качеством поставляемых продуктов _____
(оценка)
7. Наличие меню (есть, нет) _____
есть
(оценка)
8. Соответствие меню дня перспективному меню _____
(оценка)
9. Организация просветительской работы сред обучающихся и их родителей (законных представителей) _____
(оценка)
10. Проверка температурного режима пищи _____
(оценка)

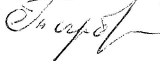
В результате проверки установлено _ : проверка проводилась 12.05.2022 г. с 15.00 до 15.30. Были взяты пробы приготовленного ужина. На ужин приготовлена рыба (треска) тушеная с овощами, макароны с маслом, чай, хлеб ржаной. Вес контрольной порции соответствовал выходу блюда по меню. Порционный кусок рыбы полит соусом с тушеными овощами, запах типичный для данного набора продуктов, консистенция рыбы мягкая, сочная. Чай имеет прозрачный вид, не переслащён. Хлеб нарезан аккуратными кусочками, соответствует принятым стандартам.

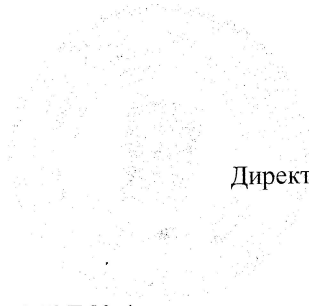
По органолептическим показателям ужин приготовлен качественно.
Подписи членов комиссии:



Курз








УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ» с. Приуральское

В.И. Чапина В.И. Чапина

А К Т № 4
проверки общественной комиссии контроля за организацией питания
в МОУ «СОШ» с. Приуральское (школа)

От «14» апреля 2022года

Комиссия в составе:

1. Грибене А.В.
2. Кузнецова Е.Н.
3. Ретунская Е.Н.
4. Тырбылева Л.А
5. Шахтарова А.В.

Провели проверку питания по следующим вопросам (нужное подчеркнуть):

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____ (оценка)
2. Качество готовой продукции _____ удовлетворительное (оценка)
3. Санитарное состояние пищеблока _____ удовлетворительное (оценка)
4. Организация приема пищи обучающимися _____ (оценка)
5. Внешний вид сотрудника столовой, младшего воспитателя _____ (оценка)
6. Контроль за качеством поставляемых продуктов _____ (оценка)
7. Наличие меню (есть, нет) _____ есть (оценка)
8. Соответствие меню дня перспективному меню _____ (оценка)
9. Организация просветительской работы сред обучающихся и их родителей (законных представителей) _____ (оценка)
10. Проверка температурного режима пищи _____ (оценка)

В результате проверки установлено_: проверка проводилась 14.04.2022 г. с 09.30 до 09.50. Были взяты пробы приготовленного завтрака. На завтрак каша пшеничная молочная имела вязкую консистенцию, перед подачей заправлялась сливочным маслом, вес контрольной порции соответствовал выходу блюда по меню. Хлеб, масло, сыр подготовлены в виде выдачи бутерброда. Компот из сухофруктов имеет прозрачный вид с наличием хорошо проваренных, но не переваренных фруктов и ягод.

По органолептическим показателям завтрак приготовлен качественно.

Подписи членов комиссии:

Кузнецова
Ретунская
Шахтарова
Тырбылева