

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Школы-интерната  
музвоспитанников г. Иркутска

Павлов А.А.

2023г.



Акт № 2

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки: исследовать качество питания

Основание проверки: жалба

Ф.И.О. осуществляющих контроль:

1. Савин

2. Павлова

3. Трещева

4. \_\_\_\_\_

В присутствии шеф-повара Вавданишев

№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	<u>свиномыш с курдюком, гречка с говядиной, рагу из овощей, морс - все согласно меню.</u>
2	<b>Контроль за качеством питания</b>	
	- температура блюд	<u>Температура соответствующая</u>
	- весовое соответствие блюд	<u>все соответствует</u>
	- вкусовые качества готового блюда	<u>все вкусно! повара молодцы!</u>
3	<b>Проверка санитарного состояния обеденного зала</b>	
	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	<u>чисто, стулья чистые, без пыли и остатков пищи</u>
	- чистота посуды	<u>посуда чистая, в достаточном кол-ве</u>
4	<b>Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока</b>	
	- Состояние спецодежды	<u>спецодежда чистая</u>

	- Наличие масок и перчаток	маски, перчатки, губ. средство, мыло в наличии
5	<b>Проверка соблюдения сроков хранения продуктов</b>	
	- крупы	не проверялось
	- молочная продукция	не проверялось
	- консервы	не проверялось
	-	
6	<b>Анкетирование</b>	
	- детей	не проводилось
	- родителей	не проводилось

Примечания:

*замечаний нет*

Подпись проверяющих:

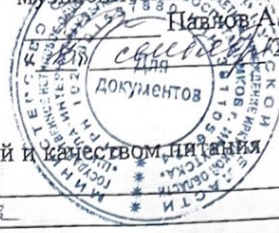
*[Handwritten signature]*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Школы-интерната  
музвоспитания г. Иркутска

Павлов А. А.

2022 г.



Акт № 4

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки: контроль качества

Основание проверки: проверка качества

Ф.И.О. осуществляющих контроль:

1. Дмитрова Т.И.
2. Третьякова Ю.С.
3. Астафьева
4. Кривошова

В присутствии шеф-повара Равадриной Е.А.

№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	<u>Блюда представлены согласно меню</u>
2	<b>Контроль за качеством питания</b>	
	- температура блюд	<u>соответствие</u>
	- весовое соответствие блюд	<u>блюда соответствуют</u>
	- вкусовые качества готового блюда	<u>вкусно, цвет яркий</u>
3	<b>Проверка санитарного состояния обеденного зала</b>	
	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	<u>чисто, пол - чистый, окна, двери - без пятен, грязь</u>
	- чистота посуды	<u>посуда чистая без остатков пищи</u>

4	<b>Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока</b>	
	- Состояние спецодежды	<i>состояние спецодежды в норме. Чистое</i>
	- Наличие масок и перчаток	<i>маски и перчатки в наличии</i>
5	<b>Проверка соблюдения сроков хранения продуктов</b>	
	- крупы	<i>рисовая - 23.03.23 - 12 мес. сахар - 2022 - 4 года пищевика - 19.06.23 - 12 мес.</i>
	- молочная продукция	<i>молоко 18.09.23 - 30.10.23</i>
	- консервы	<i>тушеная св - 15.09.22 - 2 года горошек консерв - 20.09.22 - 4 года</i>
	-	
6	<b>Анкетирование</b>	
	- детей	<i>не проводилось</i>
	- родителей	<i>не проводилось</i>

Примечания:

---



---



---



---

Подпись проверяющих:

---



---



---



---