

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Школы-интерната
музвоспитанников г. Иркутска

Павлов А.А.

« 22 » ноября 2022 г.



Акт № 1

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки: максимально

Основание проверки:

Ф.И.О. осуществляющих контроль:

1. Дитяева Т.В.

2. Курашова Н.Ю.

3. Пеширова Т.И.

4. _____

В присутствии повара Петровой Н.Ю.

№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	<u>блюда соответствуют меню.</u>
2	Контроль за качеством питания	
	- температура блюд	<u>соответствует</u>
	- весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
	- вкусовые качества готового блюда	<u>вкусно</u>
3	Проверка санитарного состояния обеденного зала	
	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	<u>чисто, окна мытые, столы и стулья мытые, без тарелок</u>
	- чистота посуды	<u>посуда чистая.</u>

4	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	
	- Состояние спецодежды	спецодежда чистая, внимательная
	- Наличие масок и перчаток	повара и работники кухни в масках и перчатках.
5	Проверка соблюдения сроков хранения продуктов	
	- крупы	не проверялось
	- молочная продукция	не проверялось
	- консервы	не проверялось
6	Анкетирование	
	- детей	не проводилось
	- родителей	не проводилось

Примечания:

отсутствуют

Подпись проверяющих:

[Подписи]

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор Школы-интерната
 музвоспитанников г. Иркутска
 Павлов А.А.
 2022 г.



Акт № 2

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки: _____

Основание проверки: _____

Ф.И.О. осуществляющих контроль:

1. Пеширова Т.У.
2. Куранина И.В.
3. _____
4. _____

В присутствии повара пеширова Т.У.

№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	<u>Блюда соответствуют утвержденному меню.</u>
Контроль за качеством питания		
2	- температура блюд	<u>температура соответствует нормам</u>
	- весовое соответствие блюд	<u>Все блюда соответствуют нормам</u>
	- вкусовые качества готового блюда	<u>Все блюда вкусные</u>
Проверка санитарного состояния обеденного зала		
3	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	<u>стены, пол, двери чистые.</u> <u>столы чистые, блу крашек</u>
	- чистота посуды	<u>посуда чистая</u>

4	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	
	- Состояние спецодежды	не проверялось
	- Наличие масок и перчаток	маски и перчатки у работников пищеблоком
5	Проверка соблюдения сроков хранения продуктов	
	- крупы	не проверялось
	- молочная продукция	не проверялось
	- консервы	не проверялось
6	Анкетирование	
	- детей	не проводилось
	- родителей	не проводилось

Примечания:

нет

Подпись проверяющих:

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор Школы-интерната
 музвоспитанников г. Иркутска
 Павлов А.А.
 2022 г.



Акт № 3

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки: план работы
 Основание проверки: _____
 Ф.И.О. осуществляющих контроль:
 1. Сайгин С.А.
 2. Петрова Т.М.
 3. Куранин Н.В.
 4. _____
 В присутствии шеф-повара Давыдовой Е.М.

№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	блюда соответствуют меню: - каша пшеничная - молоко - хлеб с маком и солью - картофель
2	Контроль за качеством питания	
	- температура блюд	соответствует норме
	- весовое соответствие блюд	соответствует норме
	- вкусовые качества готового блюда	каша пшеничная очень вкусная, сладкая
3	Проверка санитарного состояния обеденного зала	
	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	стены, столы, двери чистые, без пыли и запаха
	- чистота посуды	посуда чистая

4	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	
	- Состояние спецодежды	<i>ежедневно мыть, стирать</i>
	- Наличие масок и перчаток	<i>во время работы в масках и перчатках</i>
5	Проверка соблюдения сроков хранения продуктов	
	- крупы	<i>не проверялось</i>
	- молочная продукция	<i>не проверялось</i>
	- консервы	<i>не проверялось</i>
	-	<i>не</i>
6	Анкетирование	
	- детей	<i>не проверялось</i>
	- родителей	<i>не проверялось</i>

Примечания:

еще не проверено

Подпись проверяющих:

[Подписи]

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Школы-интерната
музвоспитанников г. Иркутска

Павлов А. А.
« 27 » декабря 2022 г.



Акт № 4

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки: Мамин контроль

Основание проверки:

Ф.И.О. осуществляющих контроль:

1. Пеширова М.И.

2. Сурганова И.В.

3. _____

4. _____

В присутствии инф. повара Фавадкиной Е.Н.

№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	<u>блюда sesuai меню</u> <u>- каша куриная</u> <u>- макароны</u> <u>- хлеб с маслом</u> <u>и сметаной</u>
2	Контроль за качеством питания	
	- температура блюд	<u>норма</u>
	- весовое соответствие блюд	<u>норма</u>
	- вкусовые качества готового блюда	<u>каша сладкая</u> <u>макароны, сметана,</u> <u>вишневый соус</u>
3	Проверка санитарного состояния обеденного зала	
	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	<u>стены чистые,</u> <u>пол и двери</u>
	- чистота посуды	<u>санитарно</u> <u>чистые предметы</u> <u>высшие, без</u> <u>остатков пищи</u>

4	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	
	- Состояние спецодежды	<i>не проверялось</i>
	- Наличие масок и перчаток	<i>не проверялось</i>
5	Проверка соблюдения сроков хранения продуктов	
	- крупы	<i>не проверялось</i>
	- молочная продукция	<i>не проверялось</i>
	- консервы	<i>не проверялось</i>
6	Анкетирование	
	- детей	<i>не проверялось</i>
	- родителей	<i>не проверялось</i>

Примечания:

ежемесячно

Подпись проверяющих:

[Подписи]

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Школы-интерната
музвоспитанников г. Иркутска

Павлов А.А.
«18» января 2023 г.

Акт № 5

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки:

Основание проверки:

Ф.И.О. осуществляющих контроль:

1. Пешурова
2. Суровина
3. Савина
4. _____

В присутствии шеф-повара Волгодонской З.М.

№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	все блюда по меню
2	Контроль за качеством питания	
	- температура блюд	соответствует
	- весовое соответствие блюд	не проверялось
	- вкусовые качества готового блюда	наша выработка
3	Проверка санитарного состояния обеденного зала	
	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	нашише чистые
	- чистота посуды	посуда чистая

4	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	
	- Состояние спецодежды	<i>не проверено</i>
	- Наличие масок и перчаток	<i>не проверено</i>
5	Проверка соблюдения сроков хранения продуктов	
	- крупы	<i>не проверено</i>
	- молочная продукция	<i>не проверено</i>
	- консервы	<i>не проверено</i>
	-	
6	Анкетирование	
	- детей	<i>не проводилось</i>
	- родителей	<i>не проводилось</i>

Примечания:

внесены изменения

Подпись проверяющих:

[Подписи]

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор Школы-интерната
 музвоспитанников г. Иркутска
 Павлов А.А.
 «14» февраля 2023 г.



Акт № 6

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки: меню питания

Основание проверки:

Ф.И.О. осуществляющих контроль:

1. Петерова
2. Сидорова
3. _____
4. _____

В присутствии шеф-повара Даводянской Е.М.

№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	<u>Блюда по меню</u>
Контроль за качеством питания		
2	- температура блюд	<u>соответствует норме</u>
	- весовое соответствие блюд	<u>соответствует норме</u>
	- вкусовые качества готового блюда	
Проверка санитарного состояния обеденного зала		
3	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	<u>чисто, чисто, чисто, чисто</u>
	- чистота посуды	<u>чисто, чисто, чисто, чисто</u>

4	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	
	- Состояние спецодежды	<i>следует соблюдать</i>
	- Наличие масок и перчаток	<i>работники не работают в масках и перчатках</i>
5	Проверка соблюдения сроков хранения продуктов	
	- крупы	<i>маркировка 201.23-24ч</i>
	- молочная продукция	<i>не проверялась</i>
	- консервы	<i>срок вырост 15.08.22-2 года</i>
6	Анкетирование	
	- детей	<i>не проводилось</i>
	- родителей	<i>не проводилось</i>

Примечания:

Подпись проверяющих:

[Handwritten signature]

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Школы-интерната
музвоспитанников г. Иркутска

Павлов А.А.
«10» марта 2023 г.



Акт № 4

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки: Мам Равенш

Основание проверки: _____

Ф.И.О. осуществляющих контроль:

1. Венгрова
2. Куркина
3. Вити
4. _____

В присутствии мер. цеховара Равадришовой Г.М

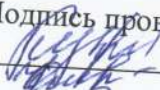
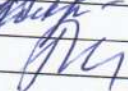
№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	соответствует: - салат - суп гороховый - пюре картофельное - рис отварной - каша овсяная
Контроль за качеством питания		
2	- температура блюд	соответствует норме
	- весовое соответствие блюд	соответствует норме
	- вкусовые качества готового блюда	весь видовой и соевой вид
Проверка санитарного состояния обеденного зала		
3	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	в столовой чисто: стены, окна, двери и сантехника
	- чистота посуды	посуда чистая

4	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	
	- Состояние спецодежды	ежедневно у рабочих и служебной смены, определенная
	- Наличие масок и перчаток	маски и перчатки в наличии
5	Проверка соблюдения сроков хранения продуктов	
	- крупы	не проверялось
	- молочная продукция	не проверялось
	- консервы	не проверялось
	-	
6	Анкетирование	
	- детей	не проводилось
	- родителей	не проводилось

Примечания:

не осуществляются

Подпись проверяющих:

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор Школы-интерната
 музвоспитанников г. Иркутска
 Павликов А.А.
 «17» апреля 2023 г.



Акт № 8

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки: план работ род. контроля
 Основание проверки: _____
 Ф.И.О. осуществляющих контроль:
 1. Радина
 2. Куракина
 3. _____
 4. _____
 В присутствии шеф-повар Давыдова Е.М.

№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	<i>соответствует меню.</i>
Контроль за качеством питания		
2	- температура блюд	<i>не проверено</i>
	- весовое соответствие блюд	<i>не проверено</i>
	- вкусовые качества готового блюда	<i>вкусной завароч у детей.</i>
Проверка санитарного состояния обеденного зала		
3	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	<i>очень чисто</i>
	- чистота посуды	<i>чисто</i>

4	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	
	- Состояние спецодежды	на месте спецодежда у работников стиралась
	- Наличие масок и перчаток	маски и перчатки в наличии
5	Проверка соблюдения сроков хранения продуктов	
	- крупы	мука - 15.12.22 - 12 мес геркулес - 28.01.22 - 20 мес
	- молочная продукция	сыростой от 13. апр - 10 апр мелано 14 апр - 15 апр
	- консервы	супы 27.05.22 - 12 мес сол. помид 23.08.22 - 3 года
	-	
6	Анкетирование	
	- детей	не проводилось
	- родителей	не проводилось

Примечания:

— 4 —

Подпись проверяющих:
