

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Школы-интерната
музвоспитанников г. Иркутска

Павлов А.А.
«13» сентября 2021 г.



Акт №13

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки: _____

Основание проверки: план работы

Ф.И.О. осуществляющих контроль:

1. Дашурова М.И.
2. Андриколен М.А.
3. _____
4. _____

В присутствии шеф-повара Баводинской Г.И. Гаврилов
повара Карамнова С.Ю. Юс

№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню: - гречневая каша - хлеб с маслом и сыром - чай с сахаром и молоком
2	Контроль за качеством питания	
	- температура блюд	как положено, 75° не горячее и не холодное
	- весовое соответствие блюд	сыр - 0,020 масло - 0,010 г каша 0,095
	- вкусовые качества готового блюда	отлично!
3	Проверка санитарного состояния обеденного зала	
	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	стены, пол, столы чистые
	- чистота посуды	чистая не битая

4	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	
	- Состояние спецодежды	спецодежда чистая, в хорошем состоянии
	- Наличие масок и перчаток	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:

отсутствуют

Подпись проверяющих:

И. И. И.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор Школы-интерната
 музвоспитанников г. Иркутска
 Павлов А.А.
 «19» января 2021 г.



Акт № 14

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки: _____

Основание проверки: _____

Ф.И.О. осуществляющих контроль:

1. Александр М.А.
2. Суровикова И.А.
3. Петрова И.
4. _____

В присутствии Жилина А.А.

№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	Блюда представлены согласно упр. меню.
2	Контроль за качеством питания	
	- температура блюд	не проверено
	- весовое соответствие блюд	все блюда соответствуют стандарту
	- вкусовые качества готового блюда	все очень вкусно.
3	Проверка санитарного состояния обеденного зала	
	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	- стены, пол, столы чистые. - дверь в об. зал с порогамми
	- чистота посуды	посуда чистая

4	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	
	- Состояние спецодежды	<i>удовлетв. состоянию</i>
	- Наличие масок и перчаток	<i>работники санит. бани в масках и перчатках</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:

Подпись проверяющих:

Щербинина А.А.
Щербинина М.В.
Щербинина Т.И.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор Школы-интерната
 музвоспитанников г. Иркутска
 А.А. Павлов
 «19» ноября 2021 г.

Акт контроля № 15
 «Проверка соблюдения сроков хранения
 и своевременного использования продуктов»

Цель проверки: проверить соблюдение сроков хранения и своевременного использования продуктов.

Основание проверки: план работы группы родительского контроля за организацией и качеством питания.

Ф.И.О. осуществляющих контроль:

1. Вицебаев М. А.
2. Щербина Н. Ф.
3. Петрова Т. И.
4. _____

В присутствии Барнашевой Н. В.

№	Объект проверки	Результат
1	Санитарное состояние склада	<u>хорошо как</u>
2	Состояние холодильного оборудования	<u>хороший.</u>
3	Наличие нормативных документов на продукты	<u>уборка по графику</u>
4	Условия хранения продуктов:	
	-Овощей	<u>хорошо.</u>
	-Сухих продуктов	<u>хорошо.</u>
	-Скоропортящихся	<u>хорошо.</u>
5	Сроки хранения продуктов	
	- <u>горошек 10.2024</u>	<u>хорошо.</u>
	- <u>сок томатный 11.09.2022</u>	<u>хорошо.</u>
	- <u>рис 11.09.2022</u>	<u>хорошо.</u>
	- <u>манная крупа 06.2022</u>	<u>хорошо.</u>
	- <u>кешерта 05.2022</u>	<u>хорошо.</u>
6	Ведение журнала Бракеража пищевых продуктов	<u>не проверялась.</u>

сметана 24.11.2021 7 дней

Предложения: не имеется

Подписи проверяющих:
Вицебаев М. А.
Щербина Н. Ф.
Петрова Т. И.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Школы интерната
музвоспитанников г. Иркутска

Павлов А. А.
«26» 02



Акт № 16

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки:

Основание проверки: план работы группы род. контроля

Ф.И.О. осуществляющих контроль:

1. Курочкина И.В.
2. Песирова Т.И.
3. _____
4. _____

В присутствии шеф-повара Рабадминистра Е.М.

№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	<u>реализуемые блюда соответствуют меню.</u>
2	Контроль за качеством питания	
	- температура блюд	<u>норма</u>
	- весовое соответствие блюд	<u>норма</u>
	- вкусовые качества готового блюда	<u>норма!</u>
3	Проверка санитарного состояния обеденного зала	
	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	<u>стены, пол - чистые дверь в санитарно- кабинет столы чистые.</u>
	- чистота посуды	<u>не проверялась</u>

4	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	
	- Состояние спецодежды	<i>норма</i>
	- Наличие масок и перчаток	<i>все сотрудники в масках и перчатках.</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>анкетирование не проводили</i>
	- родителей	<i>анкетирование не проводили</i>

Примечания:

Подпись проверяющих:

[Handwritten signature]

УТВЕРЖДАЮ
 Директор Школы-интерната
 музвоспитанников г. Иркутска
 Павлов А.А.
 « 28 » 02 2022 г.



Акт № 17

группы родительского контроля за организацией и качеством питания

Цель проверки: _____
 Основание проверки: план работы
 Ф.И.О. осуществляющих контроль:
 1. Куташкина Н.В.
 2. Видурова Т.И.
 3. _____
 4. _____
 В присутствии шеф-повара Видуркиной Е.И.

№	Наименование мероприятия	Результат
1	Проверка реализуемых блюд согласно утвержденному меню	<u>реализуемые блюда соответствуют меню.</u>
2	Контроль за качеством питания	
	- температура блюд	<u>по норме</u>
	- весовое соответствие блюд	<u>по норме</u>
	- вкусовые качества готового блюда	<u>очень вкусно.</u>
3	Проверка санитарного состояния обеденного зала	
	- чистота стен, пола, дверей, окон, столов	<u>стены, стены чистые. пол, двери не проверены</u>
	- чистота посуды	<u>чистая</u>

4	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	
	- Состояние спецодежды	<i>жестко соблюдены</i>
	- Наличие масок и перчаток	<i>все 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>
	-	
6	Анкетирование	
	- детей	<i>проводилась, собираем данные</i>
	- родителей	<i>проводилась, собираем данные</i>

Примечания:

Подпись проверяющих:

[Handwritten signature]
