

АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

МБОУ г. Иркутска СОШ № 53

ФИО законных представителей Вороженина И.В., Глазкова Н.В., Ткачев М.К., Юрман

Дата 17.02.2023 Смена I (первая) Перемена № 6 (первая)

Прием пищи завтрак, обед, полдник.

Возраст детей 7-11

№ п/п	Контролируемый объект	Оценка от 1 до 5 баллов	Комментарии к разделу
1	В ОО имеется меню с учетом возрастных групп, которое размещено для ознакомления в удобном месте	5	
2	Количество приемов пищи соответствует режиму функционирования организации и утверждено директором	5	
3	Меню размещено в доступном месте, на официальном сайте школы	5	
4	При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню выявились/не выявились факты исключения отдельных блюд из меню	5	
5	Внешний вид сотрудников столовой	5	
6	Санитарно — гигиеническое состояние столовой посуды, обеденного зала, полов.	4+	сталаксы, раковины
7	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии	5	
8	Наличие журнала «Бракеража готовой продукции». От всех партий приготовленных блюд снимается проба	5	
9	Наличие оформленного уголка потребителя в доступном месте	5	
10	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	нет.	в индивидуальном порядке
11	Качество обслуживания	5	
12	Для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы условия	5	
Снятие пробы			
13	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и т.д.)	4+	не соленая картошка
14	Органолептические показатели (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	4+	в картофельные супы и роба вкусовые
15	Имеются факты выдачи детям остывшей пищи	5	нет.
	Иное		

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

17.02.2023. Простыми способами сопоставлено и сделаны следующие выводы!

1. Перед каждой партией вывешивать пробу на солв.
2. Следить за температурными режимами перед отходами (картофель в поле и подсобного хозяйства)
3. Проверка отходов после каждой проверки,
 t картофеля на воде (в минут до проверки) = $68,9^{\circ}\text{C}$
 t картофеля на момент прихода детей = $50,1^{\circ}\text{C}$
 t супа на момент приема пищи = $56,9^{\circ}\text{C}$.

4. Нужно отложить технику для перевозки продуктов

В целом качество приготовленной еды, хорошее, в столовой шотландка, суп, компот, каша - вкусно.

Качество картофеля в целом хорошее, кроме того картофель был не расколот, это сильно ограничивает возможные показатели бланширования в целом, t картофеля на t проверки была не растопленной.

«17» 02 2023 г.

Толмачева Н.И.

Варфоломеева И.И. Вклад 17.02.23

Климова М.И.

Миха 17.02.2013

Климова Н.И.

И.И. 17.02.23г.