

Книга посещения организации общественного питания

Законный представитель (ФИО): Дозубекава Екатерина Игоревна

Дата посещения: 25.10.25 г.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): 5

Предложения: Пока нет. Хотел бы еще выпекать самим. Очень вкусные ватрушки, булочки, пирожки. Вкуснее, чем привозные.

Благодарности: Коллективу столовой, всё вовремя поработали, благодаря теплоте, вкусные кашкетки соблазняют, чистота столов и посуды.

Замечания: \_\_\_\_\_

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: \_\_\_\_\_

Принятые по результатам рассмотрение оставленных комментариев меры: \_\_\_\_\_

Законный представитель  
Дозубекава Екатерина Игоревна «25» 10. 25. (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации  
 \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ (ФИО, должность, подпись, дата)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Школа № 19 ФИО родителя Лозовская Екатерина  
 Дата 25.10.25 Шаровна  
 Смена N \_\_\_\_\_  
 Перемена N \_\_\_\_\_  
 Класс \_\_\_\_\_  
 Прием пищи (завтрак, обед) \_\_\_\_\_  
 Возраст детей \_\_\_\_\_

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в			Комментарии к разделу
		соответствующий раздел			
1.	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2.	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	<i>Все, что указано в меню.</i>
		гарнир -	напиток -		
3.	Температура первых блюд	> 70 ✓	70 - 50°	< 50°	
4.	Температура вторых блюд	> 60° ✓	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны ✓	кроме	указать вывод по меню и по факту	
5.	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, творога) из	✓			

	гарниров	✓			
	напитков	✓			
6.	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	не очень	нет	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
7.	Попробовать еду. Ваше мнение	отлично ✓	хорошо	удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
8.	Ваши предложения/пожелания/комментарии	На данный момент нет.			

АКТ  
 проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "СШ №19"  
(наименование организации)

Дата проверки: 25.10.25

Время проверки: 12:00

Состав комиссии:

Дозовская С.И.  
Яковлева Н.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход $\pm$ (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>(Обед)</u> <u>Овощи свежие</u> <u>(суп)</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>-</u>
2	<u>суп с макаронными изделиями и картофелем</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
3	<u>котлета мясная с соусом</u>	<u>90</u>	<u>90</u>	<u>-</u>
4	<u>каша вязкая пшеничная</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>-</u>
5	<u>сок фруктовый</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
6	<u>хлеб ржаной</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>-</u>
7	<u>-</u>			

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

40% не съеденной пищи

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Вкусное, помащенное обедом.  
Замечаний нет.

Члены комиссии:

Лозовская В.И.

Вену

Яковлева Ч.В.

Л

АКТ  
 проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «СШ №19»  
(наименование организации)

Дата проверки: 25.10.25

Время проверки: 09.00

Состав комиссии:

Лозовская С.И.  
Яковлева И.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
	<u>(Завтрак)</u>			
1	<u>Каша тушеная по-домашнему</u>	<u>250 гр.</u>	<u>250 гр.</u>	-
2	<u>Чай с лимоном</u>	<u>210 гр.</u>	<u>210 гр.</u>	-
3	<u>Хлеб ржаной</u>	<u>20 гр.</u>	<u>20 гр.</u>	-
4	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>20 гр.</u>	<u>20 гр.</u>	
5	-			
6	-			
7	-			

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.


6% не съеденной пищи.  
Объемы блюд соответствуют указанному в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний на данный момент нет.  
Столы накрыты по классам  
вкусные качества и температурный  
режим – соблюдены.

Члены комиссии:

Лозовская В.И.   
Яковлева Н.В. 