

АКТ № 6 от 14 октября 2012 г.
проверки качества организации горячего питания
учащихся музыкальной школы- интерната

Бракеражная комиссия в составе:
Сыздыков С.К. – председатель Комиссии
Нигматулина А.Р. – председатель Попечительского совета
Кунызова А.С. – заместитель руководителя по воспитательной работе
Дюсюбжанова Г.К. – родитель
Глебова А.Ю. – родитель
Калкамбекова А.А. – родитель
Канафина Ж.Б. – заведующая интернатом
Отсутствуют: д Сыздыков С.К., Нигматулина А.Р. (подполковник милиции)
ФИО, причина отсутствия

Приглашенные лица учитель начальных классов Зорина М.Р.

ФИО, должность
составила настоящий акт о том, что 14 октября 2012 года
был проведен контроль качества питания во время
обеденного приема пищи в 12.25гас - 12.45гас
название приема пищи и время проверки

1) На информационном стенде вывешено меню:

1 Завтрак

чай с молоком, манная каша с маслом и сахаром, чапчурма, багет, яблоко

2 Завтрак

йогурт, бургер

3 Обед

салат из свежих овощей, свекольник с мясом и сметаной,
плов из курицы, компот с витаминной "С"

4 Полдник

сырник творожный со сметаной и молоком, сок

5 Ужин

Мацони, отварные спагетти, салат капуста: капуста, морковь, сок
тыква

2) В ходе проверки выявлено:

- состояние столовой удовлетворительное - столы и стулья чистые, едущие влажные уборки дверей, пола, проведено обеззараживание помещений с помощью рециркулятора
- персонал достаточно, без боя. Службы размещения в индивидуальном порядке
- вода нагрета сверхнормативно, не остывшая, сервировка аккуратная, приятная.

Членами комиссии проведено контрольное взвешивание и дегустация готовых блюд.

салат из свежих огурцов - 129 гр, 1 блюдо (свекольник) - 250 гр
плов из курицы - 300 гр
котлет - 200 гр

Вкусовые качества: салат из свежих огурцов хороший: аккуратно нарезано, вкус свежих огурцов, сочно; свекольник красная свекла, морковь, мясо мелко, овощи свежие, цвет малиново-красный, перец-оранжевый. Плов рассыпчатый, курица мягкая, вкус соответствующий норме, котлет мясо-сладкий.

Заключение:

Вкус блюд готовых соответствует нормам.
Обед приготовлен хорошо. Запеканки нет.
Упаковка ели охотно.

3) Предложения и рекомендации:

- отметить положительную работу работников пищеблока по организации горячего питания школьников
- результаты проверки довести до сведения родителей и пионер-дежурного в форме письма

Сыздыков С.К. _____
Нигматулина А.Р. _____
Кунязова А.С. _____
Дюсубжанова Г.К. _____
Глебова А.Ю. _____
Калкамбекова А.А. _____
Канафина Ж.Б. _____
Зорилт В.В. _____

Ознакомлены:

шеф-повар Мергенбаева Г.Ж. _____
диетсестра Камалова Э.Т. _____
кладовщик Шарипова М.А. _____

АКТ № 7 от 19 октября 2022 г.
проверки качества организации горячего питания
учащихся музыкальной школы- интерната

Бракеражная комиссия в составе:

Сыздыков С.К. – председатель Комиссии

Нигматулина А.Р. – председатель Попечительского совета

Кунызова А.С. – заместитель руководителя по воспитательной работе

Дюсюбжанова Г.К. – родитель

Глебова А.Ю. – родитель

Калкамбекова А.А. – родитель

Канафина Ж.Б. – заведующая интернатом

Отсутствуют: 1. Сыздыков С. К. (по уважительной причине)

ФИО, причина отсутствия

Приглашенные лица _____

ФИО, должность

составила настоящий акт о том, что 19 октября 2022 года

был проведен контроль качества питания во время

подпись 16.15 час. – 16.30 час.

название приема пищи и время проверки

1) На информационном стенде вывешено меню:

1 Завтрак

чай, молоко, мякно, бутерброд с мясом и помидорами, картофель, салат, яблоко

2 Завтрак

пирог, сок

3 Обед

картофельный салат, салат с мясом и сметаной, тушеное
мясо в сметане под соусом, компот из яблок

4 Полдник

твердый сыр, закуска со сметаной и мясом
сыр

5 Ужин

пирог с начинкой, гарнир, салат из св. огур. и помидор, сок, яблоко

2) В ходе проверки выявлено:

- полдник не был в отведенное для этого время
- на столе накрыта еда полностью соответствующая
указанной в утвержденном меню.
- контроль за приемом пищи ведут медсестра,
воспитатель.
- в зале приема пищи чистота, проведена
ежедневная уборка, столы и стулья чисты

Членами комиссии проведено контрольное взвешивание и дегустация готовых блюд.

запеканка творожная - 150 гр на 1 порцию
айран - 200 гр

Вкусовые качества:

Вкус и запах творожной запеканки характерной для
цифуртов, входящих в состав порошк; воздушная, сладкая
айран светлый, белоснежный напиток. Рудмаскер

Заключение:

Надпись полезный, детям с удовольствием

3) Предложения и рекомендации:

Внести в школьное меню новые
разнообразные виды выпечки
результаты проверки довести до сведения
родителей и учеников Педагогического совета.

Сыздыков С.К. _____

Нигматулина А.Р. _____

Кунязова А.С. _____

Дюсубжанова Г.К. _____

Глебова А.Ю. _____

Калкамбекова А.А. _____

Канафина Ж.Б. _____

Ознакомлены:

шеф-повар Мергенбаева Г.Ж. _____

диетсестра Камалова Э.Т. _____

кладовщик Шарипова М.А. _____

АКТ № 9 от 24 октября 2022 г.
проверки качества организации горячего питания
учащихся музыкальной школы- интерната

Бракеражная комиссия в составе:

Сыздыков С.К. – председатель Комиссии

Нигматулина А.Р. – председатель Попечительского совета

Кунызова А.С. – заместитель руководителя по воспитательной работе

Дюсюбжанова Г.К. – родитель

Глебова А.Ю. – родитель

Калкамбекова А.А. – родитель

Канафина Ж.Б. – заведующая интернатом

Отсутствуют: Сыздыков С.К., Нигматулина А.Р. (по уважит. причине)
ФИО, причина отсутствия

Приглашенные лица _____

_____ ФИО, должность
составила настоящий акт о том, что 24 октября 2022 года
был проведен контроль качества питания во время
обеденного приема пищи 12.25 час. – 12.45 час.
название приема пищи и время проверки

1) На информационном стенде вывешено меню:

1 Завтрак

каша льняная крупяная, бутерброд с маслом и сыром, варено створные, какао,
яблоко, банан.

2 Завтрак

Сок, булочки

3 Обед

салат из моркови и фасоли, рисовый суп с морковью и свеклой,
биточки рыбные с соусом, отварная картошка, компот с фрукт. С.

4 Полдник

творожная запеканка с изюмом
йогурт

5 Ужин

мясная поджарка с гречн. гарниром, салат из овощей с сол. огурцов, помидор, свекла, сельдь

2) В ходе проверки выявлено:

1. Учащиеся питаются по утвержденному графику, во
время обеда персонал перед приемом пищи дети
моют руки под присмотром медсестры и
детского воспитателя.

2. В зале приема пищи чисто, тепло
проводна влажная уборка, проветривание.

3. Еда накрыта ватрессе.

Членами комиссии проведено контрольное взвешивание и дегустация готовых блюд.

Выход готовых блюд соответствует рекомендациям нормам.

Вкусовые качества: салат сочный, фарш легкий, вкус свежий.
В 1 блюде мясо легкое, рис, картошка не разварены, мякне.
бульон-пюре прозрачный, вкус и запах хорошие. Рыбные биточки сочные, сочные, цвет бело-серый, фарш крупный, вкус рыб. Кошачья кисель - сладкий.

Заключение:

Блюда соответствуют нормам питания по весу в блюде и имеются все три рекомендованных блюда и несложный салат из свежих и вареных овощей. Любо-блюдные продукты свежие.

3) Предложения и рекомендации:

Медицинская сестра, классным руководителем предпринять работу по пропаганде здоровья детей.

Результаты проверки привести до сведения родителей, через Попечительский совет.

Сыздыков С.К. _____
Нигматулина А.Р. _____
Кунязова А.С. _____
Дюсюбжанова Г.К. _____
Глебова А.Ю. _____
Калкамбекова А.А. _____
Канафина Ж.Б. _____

Ознакомлены:

шеф-повар Мергенбаева Г.Ж. _____
диетсестра Камалова Э.Т. _____
кладовщик Шарипова М.А. _____