

ПРОТОКОЛ

Проверки организации и качества питания обучающихся в столовой
МБОУ Академического лицея им. Г.А. Псахье (ул. Вавилова, 8)
представителями родительской общественности

Дата: 26/11/2021

Представители род. общественности:

- Ульянова Л.К. пред. общественной комиссии в лицее

Время проверки: 10⁰⁰

Наблюдения в ходе проверки:

На кухне чисто. Посторожские предметы отсутствуют. Товар аккуратно одет. Валок под шапочкой, маски, перчатки. В зале чисто, столы протерты дезинфицирующим раствором. Питание на столах соответствует меню.

1. Каши молочная молочная с маслом. t° проверки термоупром 65° . Каши на вкус без горечи, хорошо разварены, без посторонних включений. Вес 3 порции $\approx 195-210$ г. (195 г + 5 г с. масла)

Творог, сыр голландский 152, с. масла 102. Сыр и масло свежие. Нарезаны аккуратно. Масло легко можно намазать на хлеб.

Чай с сахаром 200 г + 15 г сахара, яблоко 1 шт

Предложения по результатам

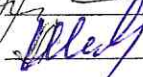
проверки: Дети кашу доедают не все, отказываются, что кашу не любят, потому что дома не варят молочную кашу.

Масло с хлебом едят, а сыр отказываются доедать такой сыр не едят.

Чай пьют. Яблоко едят. Некоторые дети говорят, что каша кажется несладкой.

Представители род. общественности:

С протоколом ознакомлены:

 Ульянова Л.К., председатель общественной комиссии в лицее
 Ширяева Т.В., повар - бригадир

ПРОТОКОЛ

Проверки организации и качества питания обучающихся в столовой
МБОУ Академического лицея им. Г.А. Псахье (ул. Вавилова, 8)
представителями родительской общественности

Дата: 16.04

Представители род. общественности:

-

-

Время проверки:

10⁰⁰

Наблюдения в ходе проверки:

Завтрак

Овощи светлые

Мясо с курицей Рис сварен правильно
Кусочки мяса просматриваются, т° прове-
рена термометром 84°. Бульон не пере-
солен, 250г.

Сливочный маншук. Вкус приятный.

Капюшон горяч, охлажденный т° измерен
термометром 14°. Вкусившая 5 порций
мяса. Вес ~ 250г (245-260)

Дети до конца бульона не съедают
объясняют, что не голодные очень
большая порция. Маншук с мясом
едят не все. Овощи съедают.

Предложения по результатам
проверки:

Представители род. общественности:

Ю. Пух / Пухович Ю. В.

С протоколом ознакомлены:

Ульянова Л.К. / Ульянова Л.К., председатель общественной комиссии в лицее
Ширяева Т.В. / Ширяева Т.В., повар - бригадир

ПРОТОКОЛ

Проверки организации и качества питания обучающихся в столовой
МБОУ Академического лицея им. Г.А. Псахье (ул. Вавилова, 8)
представителями родительской общественности

Дата: 16.04.2021

Представители род. общественности:

- Григорьева Юлия Викторовна

Время проверки: 14⁴⁰

Наблюдения в ходе проверки:

В кухне чисто. Отсутствуют посторонние предметы. Сотрудница в халатах волосы убрала под шапочку. У всех масок и перчаток в середине уже чисто, стол протерли.

Одн. 1. Варят из свежей капусты с картошкой салатик. Обжаривают лук, свинину и курятно жареное, порубивших горошек. Кет. Овощная суп с салатом. Достаточное кол-во соли, т.е. определенная температура 75°.

2. Плов с мясом птицы 250г. Рис не переварен. Кусочки картофеля кусочками. Достаточное кол-во соли, т.е.

3. Картофель из мясного. Приятный, кисловатый вкус. Достаточное кол-во сахара.

4. Овощи: помидоры, свекла

Предложения по результатам

проверки: Дети едят с удовольствием. Плов не съедается полностью. Большая порция. Некоторым детям не нравится привкус моркови. Говорят, что дома "вареную" морковь не едят. Намного больше те, кто знает вкус мясного в час приготовления. Уменьшить порцию плова 250г. - очень много

Представители род. общественности:

Юлия Григорьева | Григорьева Юлия Викторовна

С протоколом ознакомлены:

Л.К. Ульянова | Ульянова Л.К., председатель общественной комиссии в лицее
Т.В. Ширяева | Ширяева Т.В., повар - бригадир

ПРОТОКОЛ

Проверки организации и качества питания обучающихся в столовой
МБОУ Академического лицея им. Г.А. Псахье (ул. Вавилова, 8)
представителями родительской общественности

Дата: 26. IV 2021

Представители род. общественности:

- Ульянова Л.К. пред. общественной комиссии

Время проверки: 14⁴⁰ 2 класс

Наблюдения в ходе проверки:

На кухне чисто. Посуда вымыта. Есть
буфетный с дезинф. распылком. В зале чисто. Товары
в перчатках и масках. Посмотрели продукты на кухне
открыты. Одежда сотрудников чистая. В отделе
мы наблюдаем, Питание на столе соот-
ветствует меню.

1. Соп с меню 200г булочки прозрачный, следы
протерты, но мерзавки, посмотрели фрукты
(подорожник) отсутствует. Соп в меру подсох. 7 из
мерзавки подорожник = 75%

2. В отделе курица (80г) рис 150 от в. + 50г. мяса
компл. пропеченная, гарнир - картофель рис, до-
варен, но не шипит. Овощи вкус со. мяса
и курицы термостатом 75%

3. Компл. из супа курица 200г прозрачный, овощи, уксус
не разбавлен. В меру подсох. Охлажден. В 14
часов термостатом. Соп от в. 60г.

Предложения по результатам

проверки: Дети едят охотно суп. Средний
компл., мясного риса и овощей
готовят, что все же можно - сделать
лучше. В компе вымывания
щадящая, а фрукты едят меньше

Представители род. общественности:

С протоколом ознакомлены:

Ульянова Л.К. - Ульянова Л.К., председатель общественной комиссии в лицее
Ширяева Т.В. - Ширяева Т.В., повар - бригадир