

АКТ № 1

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «СОШ» пгт Синдор

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 22.10.2024

Время проверки: 10.30-11.00

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ» пгт Синдор

Комиссия в составе:

Колодкина О.Е. – ответственная за питание

Мосиенко А.И. – член родительского комитета

Боровиков Н.Н. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ» пгт Синдор.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствуют
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели более половины
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи	проводится

	– да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции
5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови	60	60	
2	Щи из кваш. капусты с картоф.	250	250	
3	Котлеты из говядины	80	80	
4	Каша гречнев. рассыпч.	150	150	
5	Каша с маком	200	200	
6	Хлеб пшеничный	60	60	

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови	60	60	
2	Щи из кваш. капусты с картоф.	250	250	
3	Котлеты из говядины	80	80	
4	Каша гречнев. рассыпч.	150	150	
5	Каша с маком	200	200	
6	Хлеб пшеничный	60	60	

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

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод:

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Фурман А.А.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Колодкина О.Е. *КЕ*

Мосиенко А.И. *АИ*

Боровиков Н.Н. *БН*