

**АКТ № 1**

**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**

**МБОУ Сосновской СОШ №1**

**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки: 18.09.2024**

**Время проверки: 10.15-10.30**

**Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в МБОУ Сосновской СОШ №1

**Комиссия в составе:**

Чепрасова М.А. – ответственная за питание

Кириллова Е.В. – родитель

Карпушова Н.Н. – родитель

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой в МБОУ Сосновской СОШ №1

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	<b>исправно</b>
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	<b>не выявлено</b>
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	<b>соблюдается</b>
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	<b>не выявлено</b>
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	<b>соответствует</b>
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	<b>соответствует</b>
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	<b>соответствует</b>
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	<b>– соблюдается</b>
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	<b>съели все</b>
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	<b>имеется</b>
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	<b>имеется</b>

12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

### Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп крестьянский со сметаной	200	200	-
2	Гуляш	100	95	5
3	Гречка	150	155	5
4	Чай с сахаром	200	200	-
5	Хлеб ржаной	30	30	-
6	Пряники	30	30	-

- 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 4-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 Овчинникова Овчинникова Е.В.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Чепрасова Чепрасова М.А. – ответственная за питание  
Кириллова Кириллова Е.В. – родитель  
Карпушова Карпушова Н.Н. -- родитель