

АКТ № 2

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ Сосновской СОШ №1

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 17.10.2024

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

Анохина И.И. – родитель

Нефедова А.С – 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	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	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
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 – 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 картофельный с макаронными издел	200	200	-
2	Котлета	80	85	5
3	Картофельное пюре	150	155	5
4	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
5	Хлеб ржаной, пшеничный	50	50	-
6	Овощи порционно(помидор)	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 Е.В.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Чепрасова М.А. – ответственная за питание

 Кириллова Е.В. – родитель

 Анохина И.И. – родитель

 Нефедова А.С – родитель