

## АКТ № 2

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Первокаменская СОШ»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 29.11.2024

Время проверки: 10.30

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Первокаменская СОШ».

Комиссия в составе:

Гончарова Е.В. – ответственная за питание

Гросс Т.В. – учитель химии

Полякова О.А. – председатель родительского комитета

Бобкова Г.Б. – член родительского комитета

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

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 5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
3	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
4	Хлеб пшеничный	30	30	-

### 1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп -лапша	200	205	5
2	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
5	Хлеб пшеничный	30	30	-
6	Яблоко	100	105	5

- 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 Сид Скосырева С.В.

**Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:**

Гонч Гончарова Е.В – ответственная за питание

Гросс Гросс Т.В. – учитель химии

Поля Полякова О.А. – председатель родительского комитета

Боб Бобкова Г.Б. – член родительского комитета