

АКТ № 8

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «СОШ с.Пригородное»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: Дата проверки: 01.04. 25

Время проверки: 11.15-12.20

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

Комиссия в составе:

Чекунова Ф.А. – ответственная за питание

Гочияква Э.Ш. – секретарь, родитель

Тхакохова Э.Д. – председатель родительского комитета

Боташева М.М. – член родительского комитета

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

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	уточная 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.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи	да

	– да/нет	
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(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Борщ с картофелем и белокочанный капустой и сметаной	210	213	3
2	Тефтели из говядины с рисом	80	82	2
3	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	-
4	Соус томатный с овощами	30	30	-
5	Компот из свежих яблок	200	200	-
6	Хлеб пшеничный	70	70	-

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам 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:

- Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Мелекаева А.М.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Чекунова Ф.А. – ответственная за питание

Гочияева Э.Ш. – секретарь , родитель

Тхакохова Э.Д. – председатель родительского комитета

Боташева М.М. – член родительского комитета