

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Змеиногорская СОШ № 3»

по организации горячего питания учащихся 20.09 2024

Дата проверки: 20.09.24

Время проверки: 8:00

Цель проверки: организация горячего питания в МБОУ «Змеиногорская СОШ № 3»

Комиссия в составе:

1. Гавриш Наталья Владимировна
2. Руданенко Елена Александровна
3. Мадина Евгения Ивановна
4. Иванова Светлана Сергеевна

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Змеиногорская СОШ № 3»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	<ul style="list-style-type: none"> • Технологическое и холодильное оборудование - • исправно/не исправно 	исправно
2	<ul style="list-style-type: none"> • Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено. 	не выявлено
3	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) - • соблюдается/не соблюдается 	соблюдается
4	<ul style="list-style-type: none"> • Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено 	не выявлено
5	<ul style="list-style-type: none"> • Чистота и целостность столовых приборов - • соответствует/не соответствует норме 	соответствует
6	<ul style="list-style-type: none"> • Меню - соответствует/не соответствует примерному меню. 	соответствует
7	<ul style="list-style-type: none"> • Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям 	соответствуют
8	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается 	соблюдается
9	<ul style="list-style-type: none"> • Качество питания - много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё. 	более половины
10	<ul style="list-style-type: none"> • Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов) 	имеется
11	<ul style="list-style-type: none"> • Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется 	имеется
12	<ul style="list-style-type: none"> • Классные руководители - сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. 	сопровождают
13	<ul style="list-style-type: none"> • Проводится ли уборка помещений после каждого приема 	проводится

	пищи – да/нет	
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.)
1	макароны с сыром	200	200	0
2	хлеб	50	50	0
3	сок	200	200	0
4	крекеры	50	50	0
5				
6				

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	макароны с сыром	200	200	0
2	хлеб	50	50	0
3	сок	200	200	0
4	крекеры	50	50	0
5				
6				

- 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. Заменить в столовой электроплиту
- 2.
- 3.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ ЖС Ципышева Н.Н.

ЖС Ципышева

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены