

АКТ №4

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Змеиногорская СОШ № 3»

по организации горячего питания учащихся

декабрь 2024

Дата проверки: 12.12.24

Время проверки: 930

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

Комиссия в составе:

1. Сергеева Светлана Черевич
2. Лустомкиной Екатерина 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	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.	более половины
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.)
1	Исфаркое по ромашкиному	300	300	0
2	Кашкот	200	200	0
3	Хлеб	50	50	0
4	Огурец	100	100	0

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Исфаркое по ромашкиному	300	300	0
2	Кашкот	200	200	0
3	Хлеб	50	50	0
4	Огурец	100	100	0

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке _____ соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд _____ соответствуют предъявленным требованиям.

Запрещенные продукты в питании детей нет 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. Сменить поставщика сарисой и мясной продукции.
2. Поуметь сменить еще до 48 руб.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар И Цинышева Н.Н.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Сергеева Светлана Сергеевна : СФ
Пустомышкова Екатерина Сергеевна : Кудрявцев