

АКТ № _____
 родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
 МБОУ «Змеиногорская СОШ № 3»
 по организации горячего питания учащихся _____ 2024

Дата проверки: 27.02.2024г.

Время проверки: 9:15

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

Комиссия в составе:

1. Мартынова Елена Викторовна
2. Будаева Елена Леонардовна
- 3.
- 4.
- 5.

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

Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Картофельное пюре	200	200	
	Куры тушеные	100	100	
3	Хлеб пшеничный	50	50	
4	Компот	200	200	
5	Огурец	100	100	

5 -11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Картофельное пюре	200	200	
2	Куры тушеные	100	100	
3	Хлеб пшеничный	50	50	
4	Компот	200	200	
5	Огурец	100	100	

- 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.
- 2.
- 3.
- 4.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Ципышева Н.Н.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Мадж (Мартынова)
Буддаева (Буддаева)