

АКТ № 1**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой****МКОУ «Пителинская СОШ»****по организации горячего питания учащихся****Дата проверки: 17.10.2024****Время проверки: 11.30-12.00****Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в МКОУ «Пителинская СОШ»**Комиссия в составе:**

Ромахина Е.Ю. – ответственная за питание

Ермишкина Е.А. – учитель начальных классов

Болдина С.А. – член родительского комитета

Михайлина Л.Е. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Пителинская 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 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 (обед)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из капусты	100	105	5
2.	Суп вермишелевый с картофелем	250	250	-
3.	Котлета рыбная	100	100	-
4.	Рис отварной	150	145	5
5.	Кисель	200	200	-
6.	Хлеб ржаной	80	80	-

- 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:

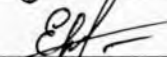
1. Продолжить работу в таком же режиме.

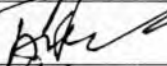
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:


Повар _____ Топчева О.А.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 _____ Ромахина Е.Ю. – ответственная за питание

 _____ Ермишкина Е.А. – учитель начальных классов

 _____ Болдина С.А. – член родительского комитета

 _____ Михайлина Л.Е. – член родительского комитета