

АКТ № 1

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МОУ Тушнинской СШ

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 18.09.2024

Время проверки: 09:30-09:50

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ Тушнинской СШ.

Комиссия в составе:

Смоленская Е.С. – ответственная за питание

Нартова Е.С. – заместитель директора по ВР

Солоненко А.С. – медсестра

Крытова Л.П. – член совета родителей

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ Тушнинской СШ.

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	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.	сопровожают
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	Салат из моркови с яблоками*	50	55	5
2	Сырники творожные	150	150	-
3	Соус сладкий сметанный	50	50	-
4	Чай черный с лимоном	200	200	-
5	Хлеб пшеничный	50	50	-
6				

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови с яблоками*	60	60	-
2	Сырники творожные	170	170	-
3	Соус сладкий сметанный	60	60	-
4	Чай черный с лимоном	200	210	10
5	Хлеб пшеничный	60	60	-
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.

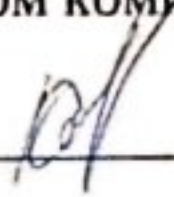
Вывод :

- 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. Продолжить работу в таком же режиме.

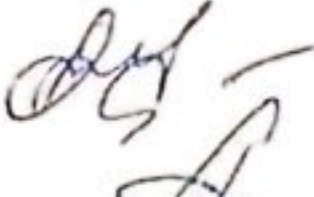
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  Корнилина Т.Е.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Смоленская Е.С. 

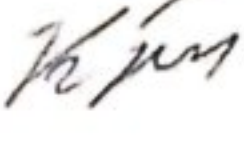
ответственная за питание

Нартова Е.С. 

заместитель директора по ВР

Солоненко А.С. 

медсестра

Крытова Л.П. 

член совета родителей