

АКТ № 3
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МАОУ «СОШ №14 имени героя России Дмитрия Шектаева» пос. Калья
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 08.11.2024

Адрес проверки: пос. Калья, пер. Больничный 5

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ №14 имени героя России Дмитрия Шектаева» пос. Калья

Комиссия в составе:

Шадрина Е.Э. – ответственная за питание

Царигородцева А.С. – председатель родительского комитета

Горохова К.И. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой

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

14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да
----	--	----

Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Икра овощная	60	60	-
2	Суп картофельный с рыбными консервами	250	250	-
3	Суфле из мяса кур с рисом	90	90	-
4	Макаронные изделия	150	150	-
5	Компот из свежих фруктов	200	200	-
6	Хлеб пшеничный	20	20	-
7	Хлеб ржаной	20	20	-

- 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 4-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

2. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Эртель А.П.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Шадрина Е.Э. – ответственная за питание

Царигородцева А.С. – председатель родительского комитета

Горохова К.И. – член родительского комитета

Директор Ошепкова Т.В.

