

**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, ул. Комарова 13А

Время проверки: 12.30-12.50

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

Комиссия в составе:

Портнягина Ю.П. – ответственная за питание

Докашенко А.Н. – председатель родительского комитета

Аликаева Е.А. – 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/нет	да

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(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Икра овощная	100	100	-
2	Суп картофельный с рыбными консервами	250	250	-
3	Суфле из мяса кур с рисом	100	100	-
4	Макаронные изделия	180	180	-
5	Компот из свежих фруктов	200	200	-
6	Хлеб пшеничный	20	20	-
7	Хлеб ржаной	20	20	-

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

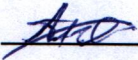
Вывод:

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 5-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

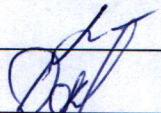
- Рекомендации:

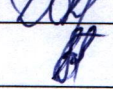
2. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

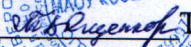
Повар  Анчутина Н.Б.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Портнягина Ю.П. – ответственная за питание

 Докашенко А.Н. – председатель родительского комитета

 Аликаева Е.А. – член родительского комитета

Директор  Т.В. Ощепкова

АКТ № 3

