

АКТ № 1

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МОБУ Струговская ООШ

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 07.03.2025

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОБУ Струговская ООШ

Комиссия в составе:

Гудий И.А. – ответственная за питание

Вештемова Е.Н. – директор школы

Тайлакова А.В. – председатель родительского комитета

Малышева Е.В. – член родительского комитета

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

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 5-9 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови	100	100	-
2	Картофель тушеный	200	200	-
3	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
4	Хлеб пшеничный	50	50	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Щи уральские	250	250	-
2	Тефтели из говядины	100	100	-
3	Картофельное пюре	200	200	-
4	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
5	Хлеб пшеничный	50	50	-
6	Мандарин	170	170	-

- 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 1-го по 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

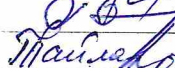
- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  Брагина Е.А.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Гулий И.А. – ответственная за питание
 Вештемова Е.Н. – директор школы
 Тайлакова А.В. – председатель родительского комитета
 Малышева Е.В. – член родительского комитета