

АКТ № 1

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой  
МОУ Красносельская СШ  
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 10.11.2023

Время проверки: 10.30-11.00

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания МОУ Красносельская СШ.

Комиссия в составе:

Пашина Н.Н. – ответственная за питание

Федотова А.Е. – учитель

Правдина О.А. – председатель родительского комитета

Зубкова Н.М. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ Красносельская 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 выявл.
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюд.
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявл.
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	имеется сколов на тарелки.
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответ.
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответ.
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюд.
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.	сопровож.
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	Салат «Солнышко»	100	105	5
2	Пельмени с бульоном и зеленью	250	250	-
3	Овощное рагу по-домашнему с мясом	250	250	-
4	Компот из смеси сухофруктов	200	190	-
5	Хлеб пшеничный	60	70	10

*Объемы на выходе готовых блюд по пищеблоку соответствуют объёмам заявленным в меню*

*Вкусовые качества соответствуют предъявленным требованиям. Запрещённые продукты питания дети не употребляют*

**Вывод :**

*Участники комиссии проведено работу столовой и организации горячего питания школьников с 5-11 класс удовлетворительной*

- Рекомендации:

*Продолжить работу в том же режиме*

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар *Италмазова* Италмазова О.Ю.

**Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:**

*Пашина* Пашина Н.Н. – ответственная за питание

*Федотова* Федотова А.Е. – учитель

*Правдина* Правдина О.А. – председатель родительского комитета

*Зубкова* Зубкова Н.М. – член родительского комитета