

АКТ № 1

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

Дата проверки: 20.09.2024

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

Чичаева А.А. – председатель родительского комитета

Озернова О.С. – 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 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	соответ.
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	соблюдается
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

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Овощная нарезка	60	70	10
2	Пельмени «Детские»	200	—	—
3	Рис отварной	150	165	15
4	Котлета рыбная	90	—	—
5	Компот из смеси сухофруктов	200	—	—
6	Хлеб пшеничный	50	—	—

Взвешивание блюд соответствует объявленному
заказу по меню
Вкусные блюда, соответствия
вкусных продуктов нет

Вывод :

Вкусные в школьной столовой
приготовленные удовлетворительной

- Рекомендации:

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Италмазова О.Ю.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Пашина Н.Н. — ответственная за питание

Федотова А.Е. — учитель

Чичаева А.А. — председатель родительского комитета

Озернова О.С. — член родительского комитета

АКТ № 2

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

Дата проверки: 21.10.2024

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 выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	собл.
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявл.
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соотв.
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	Овощная нарезка «Ассорти»	100	—	—
2	Суп-лапша по-домашнему	250	—	—
3	Гречка рассыпчатая	180	—	—
4	Биточки «Детские»	100	—	—
5	Компот фр.ягодная смесь	200	—	—
6	Хлеб пшеничный	60	—	—

Выход блюд соответствует объявлен
заказанным по меню
Вкусовые качества соответствуют
запрещенных продуктов нет.

Вывод :

Работа в школьной столовой
признана удовлетворительной

- Рекомендации:

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Италмазова О.Ю.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Пашина Н.Н. — ответственная за питание

Федотова А.Е. — учитель

Правдина О.А. — председатель родительского комитета

Зубкова Н.М. — член родительского комитета

АКТ № 3

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

Дата проверки: 13.11.2024

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

Гурьянова Н.М. – председатель родительского комитета

Евстифеева А.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 выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюд.
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	имеются следы 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

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из свеклы с сыром	60	60	—
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	210	10 —
3	Макароны отварные с маслом сливочным	150	150	—
4	Фрикадельки Школьные	90	90	—
5	Компот из смеси сухофруктов	200	200	—
6	Хлеб пшеничный	50	50	—

Отчеты на выходе готовых блюд из
пищеблока соответствуют отчетам
заведующей в меню
качество соответствует
предъявленным. Запрещается продукты
питания дети не употребляют

Вывод :

качество работы столовой
и организацию горячего питания учащихся
1-4 классов удовлетворительно

- Рекомендации:

Продолжить работу в том же ритме

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар И.И.И. Италмазова О.Ю.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Пашина Пашина Н.Н.—ответственная за питание

Федотова Федотова А.Е.—учитель

Гурьянова Гурьянова Н.М.—председатель родительского комитета

Евстифеева Евстифеева А.М.—член родительского комитета

АКТ №4

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

Дата проверки: 04.12.2024

Время проверки: 11.50-12.10

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

Сысуева Н.О. – 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 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	соотв
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соотв
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соотв
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
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 из квашенной капусты	100	100	—
2	Суп картофельный с горохом	250	250	—
3	Рис с овощами	180	190	10
4	Нагетсы «Детские»	100	100	—
5	Чай с лимоном	200	200	—
6	Хлеб пшеничный	60	60	60

Выход блюда соответствует по меню
Вкусовые качества хорошие

Вывод :

Столовая в удовлетворительном
состоянии

- Рекомендации:

косметические работы

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Италмазова О.Ю.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Пашина Н.Н. — ответственная за питание

Федотова А.Е. — учитель

Правдина О.А. — председатель родительского комитета

Сысуева Н.О. — член родительского комитета

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
Красносельская средняя школа
ПРИКАЗ № 85/1 - ОД**

от 01 сентября 2024г.

**О создании комиссии по контролю
качества питания с участием родителей**

Во исполнение Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МОУ Красносельская СШ в 2024-2025 учебном году в следующем составе:
Председатель комиссии – Пашина Н.Н. – мед. сестра по диет. питанию,

Члены комиссии:

- Правдина О.А. - родитель учащегося 9 класса,
- Зотова И.П. – родитель учащегося 8 класса,
- Евстифеева А.М. родитель учащегося 2 класса,
- Гурьянова Н. М. , родитель учащегося 2 класса.

2. Утвердить положение о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей в МОУ Красносельская СШ.

3. Утвердить план работы школьной комиссии по контролю качества питания с участием родителей

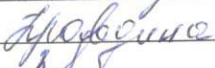
4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.Я. Антонов



С приказом ознакомлены:

	/Пашина Н.Н./
	/Правдина О.А./
	/Зотова И.П./
	/Евстифеева А.М./
	/Гурьянова Н.М./