

АКТ № 4

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МКОУ «Верхнечеткерская НОШ»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 14.11.2024 г.

Время проверки: 11.55-12.20

Цель проверки: соблюдение требований при организации питания в МКОУ «Верхнечеткерская НОШ».

Комиссия в составе:

Чазова Е.А. – ответственная за питание

Шкляева М.З. – председатель родительского комитета

Васильева Е.Н. – член родительского комитета

Леконцева Н.П. – учитель начальных классов

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Верхнечеткерская НОШ».

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 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.	сопровождают

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

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови с сахаром	60	60	-
2	Борщ с капустой и картофелем	200	200	-
3	Колбаска «Витаминка»	90	90	-
4	Рис отварной	150	150	-
5	Компот из изюма	180	180	-
6	Хлеб пшеничный	20	20	-
7	Хлеб ржано-пшеничный	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 удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Баженова Т.П.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Чазова Е.А. Чазова Е.А., ответственная за питание

Шкляева М.З. Шкляева М.З., председатель родительского комитета

Васильева Е.Н. Васильева Е.Н., член родительского комитета

Леконцева Н.П. Леконцева Н.П., учитель начальных классов