

АКТ № 2

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Новопокровская общеобразовательная средняя школа» им.А.А.Немтинова

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 6.11.2024

Время проверки: 10.10 – 11.10

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Новопокровская ОСШ» им.А.А.Немтинова.

Комиссия в составе:

Рощин С.В. – директор школы

Бадулина И.С. – учитель начальных классов

Копылова М.И. – член родительского комитета

Неретина Е.И. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Новопокровская ОСШ» им.А.А.Немтинова.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Технологическое и холодильное оборудование –</li><li>• исправно/не исправно</li></ul>	исправно
2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.</li></ul>	не выявлено
3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) –</li><li>• соблюдается/не соблюдается</li></ul>	соблюдается
4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено</li></ul>	не выявлено
5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Чистота и целостность столовых приборов -</li><li>• соответствует/не соответствует норме</li></ul>	соответствует
6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.</li></ul>	соответствует
7	<ul style="list-style-type: none"><li>• Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям</li></ul>	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	<ul style="list-style-type: none"><li>• Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)</li></ul>	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  
5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп Борщ со сметаной	300	300	-
2	Овощное рагу с мясом	300	305	5
3	Кисель	200	200	-
4	Хлеб пшеничный	40	40	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп Борщ со сметаной	250	250	-
2	Овощное рагу с мясом	240	250	10
3	Кисель	200	200	-
4	Хлеб пшеничный	40	45	5
5	Мандарин	70	90	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 с 1-го по 11-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 Фролова Н.А. Фролова Н.А.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Рощин С.В. Рощин С.В.– директор школы

Бадулина И.С. Бадулина И.С.– учитель начальных классов

Копылова М.И. Копылова М.И. – член родительского комитета