АКТ № 1

 родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

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

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 5.09.2024

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 | * 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. | 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

5-11 классы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню(гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
| 1 | Суп рассольник | 300 | 300 | - |
| 2 | Рыба горбуша, тушенная с овощами | 100 | 105 | 5 |
| 3 | Каша пшенная с маслом | 230 | 240 | 10 |
| 4 | Чай с лимоном | 200 | 200 | - |
| 5 | Хлеб пшеничный | 40 | 40 | - |

1-4 классы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню(гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
| 1 | Суп рассольник | 250 | 250 | - |
| 2 | Рыба горбуша, тушенная с овощами | 100 | 100 | - |
| 3 | Каша пшенная с маслом | 200 | 200 | - |
| 4 | Чай с лимоном | 200 | 205 | 5 |
| 5 | Хлеб пшеничный | 40 | 45 | 5 |
| 6 | Яблоко  | 185 | 190 | 5 |

- 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.

 - Рекомедации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Фролова Н.А.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рощин С.В.– директор школы

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

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Неретина Е.И. – член родительского комитета