

АКТ № 1

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МОУ ИРМО «Плишкинская СОШ»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 20.11.2024

Время проверки: 14:00-15:00

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ ИРМО «Плишкинская СОШ».

Комиссия в составе:

Дорошева А.О. – ответственная за питание, член род.комитета

Баранова П.О. – педагог-организатор, член род.комитета.

Кузнецова С.О. – социальный педагог, председатель род.комитета.

Кузнецова Е.Н. – зам.директора по АХЧ, член родительского комитета.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ ИРМО «Плишкинская СОШ».

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	сопровожают

	учащихся на обед.	
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 картофельный с гречневой крупой	270	275	5
2	Жаркое по-домашнему (цыпленок бройлер)	260	260	-
3	Напиток из плодов шиповника	200	200	-
4	Хлеб пшеничный	40	45	5
5	Хлеб ржаной	30	30	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с гречневой крупой	250	252	2
2	Жаркое по-домашнему (цыпленок бройлер)	200	205	5
3	Напиток из плодов шиповника	200	200	-
4	Хлеб пшеничный	40	41	1
5	Хлеб ржаной	30	30	-

- 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.

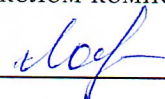
Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

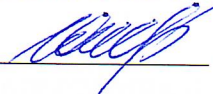
Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.


С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  Логинова Е.А.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Дорошева А.О. – ответственная за питание, член род.комитета

 Баранова П.О. – педагог-организатор, член род.комитета.

 Кузнецова С.О. – социальный педагог, председатель род.комитета.

 Кузнецова Е.Н. – зам.директора по АХЧ, член родительского комитета.