

АКТ № 1**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МКОУ СОШ №7 пос. Советское Руно
по организации горячего питания учащихся****Дата проверки: Дата проверки: 22.01. 24****Время проверки: 11.10-12.15****Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в**Комиссия в составе:****Комиссия в составе:**

Аимова Г.Н – ответственная за питание

Клисунова О.М. – член родительского комитета

Кундрюцкова А.А. – член родительского комитета

Ноженко Н.Г. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ СОШ №7 пос. Советское Руно

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.	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 картофельный с рыбными консервами	250	245	5
2	Поджарка из мяса	120	122	2
3	Каша гречневая рассыпчатая	180	176	4
4	Кофе со сгущенным молоком	200	200	-
5	Хлеб ржаной	30	30	-
6	Хлеб пшеничный	50	50	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	гуляш	140	138	2
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	153	3
3	Чай с сахаром	200	200	-
7	Хлеб ржаной	30	30	-
8	Хлеб пшеничный	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. С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Ливенская И.Г.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Аимова Г.Н. Аимова

Клисунова О.М. Клисунова

Кундрюцкова А.А. Кундрюцкова

Ноженко Н.Г. Ноженко