

АКТ

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МКОУ «Краснобогатырский ЦО»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 27.11.2024

Время проверки: 10.00-12.10

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МКОУ «Краснобогатырский ЦО».

Комиссия в составе:

Горячев Е.В. – директор

Чеснокова И.В. – заместитель директора

Сидикова Т.С. – член родительского комитета

Любимова О.Ю. - делопроизводитель

Шевченко Т.Ю. – председатель родительского комитета

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

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	Кукуруза консервированная	60	65	5
2	Омлет натуральный	150	150	-
3	Какао с молоком	200	200	-
4	Батон нарезной	20	20	-
5	Мандарин	100	105	5

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из капусты белокочанной	60	65	5
2	Свекольник	250	250	-
3	Плов из отварной птицы	240	245	5
4	Сок виноградный	205	205	-
5	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	-
6	Батон нарезной	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 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:

Шеф повар  Селифанова О.В.


Повар  Симонова А.Е.

Повар  Гуляев А.В.

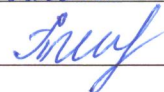
Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Горячев Е.В. – директор

 Чеснокова И.В. – заместитель директора

 Сидикова Т.С. – член родительского комитета

 Любимова О.Ю. - делопроизводитель

 Шевченко Т.Ю. – председатель родительского комитета