

АКТ № 1

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ СОШ №2 с.Шабановского МО Северский район имени Героя Советского Союза Гагарина Юрия Алексеевича по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 05.09.2024

Время проверки: 10.45-11.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания

Комиссия в составе:

Никоновой И.В – ответственная за питание

Друзьякина Д.В.– учителя

Гуня В.К.- фельдшер

Гулахмадовой Т.М.– член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ №2 с.Шабановского МО Северский район имени Героя Советского Союза Гагарина Юрия Алексеевича

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	Бракеражной журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают

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

- 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:

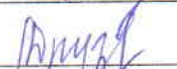
1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  Бурлаева Р.А

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Никонова И.В

 Друзьякин Д.В.

 Гулахмадова Т.М.

 Гуня В.К.