

АКТ № 4

**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
филиала МОУ СОШ №8
по организации горячего питания учащихся**

Дата проверки: 23.12.2024г.

Время проверки: 10.05-10.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в филиале МОУ СОШ №8.

Комиссия в составе:

Сабельникова А.А. – ответственная за питание
Акиньшина К.Е. – член родительского комитета
Мышкова А.А. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой филиала МОУ СОШ №8.

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	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
1 - 4 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Котлета особая с соусом, каша пшеничная	280	275	5
2	Какао с молоком	180	180	-
3	Хлеб пшеничный	40	60	-

- 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.

Выводы:

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 4 класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ Конда

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Сабельникова Сабельникова А.А.
Акиншина Акиншина К.Е.
Мышкова Мышкова А.А.