

ВЫПИСКА ИЗ АКТА № 1
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МКОУ «Озерская ООШ»
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 15.10.2024

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МКОУ «Озерская ООШ».

Комиссия в составе:

Саулич В.К. – ответственная за питание

Завадская Д.С. – член родительского комитета

Балакина В.Н. - повар

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

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
5-9 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Винегрет	100	100	-
2	Суп рисовый харчо	250	250	-
3	Пюре картофельное	180	180	-
4	Рыба, запеченная в сметанном соусе	100	100	-
5	Хлеб пшеничный	50	50	-
6	Кисель	200	200	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Винегрет	60	60	-
2	Суп рисовый харчо	200	200	-
3	Пюре картофельное	150	150	-
4	Рыба, запеченная в сметанном соусе	90	90	-
5	Хлеб пшеничный	50	50	-
6	Кисель	200	200	-

- 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 4-го по 9-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 _____ **В.Н.Балакина**

Кладовщик _____ **Н.М.Рылова**

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

_____ Саулич В.К. – ответственная за питание

_____ Завадская Д.С. - член родительского комитета