

АКТ
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МОУ «Окунайская СОШ №1»
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 19.02.2025г

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ «Окунайская СОШ №1»

Комиссия в составе:

Белякова О.Л. – ответственная за питание
Хомушкина Л.П. – учитель истории
Саушина М.А. – председатель родительского комитета
Федоткина А.В. – член родительского комитета
Бондаренко Н.В. – член родительского комитета

Составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в
школьной столовой МОУ «Окунайская СОШ №1»

**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 1-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	пюре картофельное	180		-
2	котлета мясная	80		-
3	огурец маринованный	60		-
4	чай с сахаром	200		-
5	хлеб пшеничный	50		-
6	тертены рыбные	80		-
7				-

- 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 Зася Привалова З.М.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Белякова Белякова О.Л. – ответственная за питание

Хомушкина Хомушкина Л.П. – учитель истории

Бондаренко Бондаренко Н.В. – член родительского комитета

Федоткина Федоткина А.В. – член родительского комитета