

АКТ № 2
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МКОУ «Енапаевская СОШ»»
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 27.02.2024

Время проверки: 11.30-12.45

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МКОУ «Енапаевская СОШ»».

Комиссия в составе:

Галиева А.Х. – социальный педагог

Ваисова З.М. – председатель родительского комитета

Гатина Р.Р – член родительского комитета

Габдрахманова О.Р. - член родительского комитета

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

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	Частично соответствует(имеется посуда со сколами)
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 (имеется термометр для измерения температуры готовых блюд)
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.	Все классные руководители 1-4 классов сопровождают, а классные руководители 5-11 классов не

		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 (обед)**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из свежих огурцов	100	105	5
2	Плов из куры	250	245	-5
3	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
4	Хлеб пшеничный	60	60	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из свежих огурцов	80	80	-
2	Плов из куры	200	200	-
3	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
4	Хлеб пшеничный	60	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.

- не все 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 шаф Шагиева Ф.А.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Галиева А.Х. – социальный педагог

Вайсова З.М. – председатель родительского комитета

Гатина Р.Р. – член родительского комитета

Габдрахманова О.Р. - член родительского комитета