

АКТ № 2

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Табачновская СОШ им.Н.Г.Сотника»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 19.11.2024

Время проверки: 10.00ч.

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ
«Табачновская СОШ им.Н.Г.Сотника»

Комиссия в составе:

Лобода В.Б.-ответственная за питание

Шевченко Н.А. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в
школьной столовой МБОУ «Табачновская СОШ им.Н.Г.Сотника»

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.	осталось не тронутым
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	сопровожают

	учащихся на обед.	
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

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Хачапурди с сыром (разрезанная)	250/5	260	5
2	Хлеб пшеничный	30	32	2
3	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	—
4	Запеканка с мясом	180	180	—

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Хачапурди с сыром (разрезанная)	250/5	262	7
2	Хлеб пшеничный	30	30	—
3	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	—
4	Запеканка с мясом	180	180	—

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам 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. Удовлетворительно

Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.
2. Продолжать работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Усеинова А.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Комиссия в составе:

Лобода В.Б.-ответственная за питание, Лобода
Шевченко А.А. — Усеинова А.

Шевченко Н.А. – член родительского комитета

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'N.A. Shevchenko', written in a cursive style.