

АКТ № 4

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Перовская школа-гимназия»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 22.01.2025г.

Время проверки: 09:00

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ.

Комиссия в составе:

Ромашова А.В. – заместитель директора по ВР
Куржеева И.А. – член родительского комитета
Мажуев Д.А. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Перовская школа-гимназия».

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	чисто
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 – <u>много блюд осталось не тронутым</u> /съели более половины / съели всё.	
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – <u>сопровождают</u> /не сопровождают 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 — <u>да</u> / нет	
----	--	--

**Контрольное взвешивание готовой продукции
5-11 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Чай	200	220	+ 20 гр.
2	Филе из птицы	200	230	+ 30 гр.
3	Кукуруза консерв.	30	50	+ 20 гр.
4	Хлеб пшеничный	30	30	—
	Хлеб ржаной	30	30	—
1-4 классы				

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Кукуруза консерв.	30	30	—
2	Филе из птицы	250	270	+ 20 гр.
3	Хлеб пшеничный	30	30	—
4	Хлеб ржаной	40	40	—
5	Чай с сахаром	200	230	+ 30
6				

Вывод :

- Рекомендации:

замечаний нет

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены: