

АКТ № 4

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Перовская школа-гимназия»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 16.12.2024

Время проверки: 09:00

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ.

Комиссия в составе:

Ромашко А.В. – заместитель директора по ВР
 Артемьева М.Н. – член родительского комитета
 Мигдуров Н.М. – 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	
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	
8	Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается	
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины/ съели всё.	
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи - да/нет	

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				
2				
3				
4				

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Вывод: Санитарно - гигиеническое состояние столовой МБОУ в пределах нормы.

- Рекомендации:
В школьном помещении, представить маркировки после вскрытия продуктов, наличие двух перчаток у сотрудников столовой.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены: