

АКТ № 1

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МБОУ «Перовская школа-гимназия»
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки:

Время проверки: 09:15

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ.

Комиссия в составе:

Романова А.В. – заместитель директора по ВР
Горюха Е.В. – член родительского комитета
– 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 — да/ нет	не все дети мыют руки перед едой
----	--	----------------------------------

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 (завершено)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша пшеничная ман. - зерн.	200	200	—
2	Сыр перущенный	10	10	—
3	Хлеб мясной	15	15	—
4	Вареники свиные (с картошкой)	100	100	—
5	Чай с сахаром	180	180	—
6				

Вывод: Организация питания соответствует требованиям, соответствующим нормам.

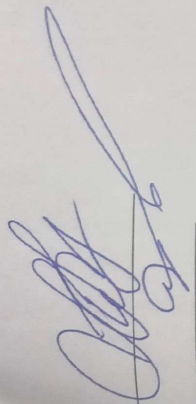
- Рекомендации:

Каждому классу рекомендовано проведение контроля меню для перед едой, проведение массовых часов о необходимости соблюдения перед едой.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар А.А.А.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:



— Заместитель директора по ВР

— член родительского комитета

— член родительского комитета

Валентина А.В.
Григорьева Е.В.