

АКТ № 3

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МОУ Номженская СОШ

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 20.01.2025

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ Номженской СОШ.

Комиссия в составе:

- Родители: Герцен Е.А., Корозинская Н.В.:

- Медицинская сестра.- Малышева С.Ю.

- Социальный педагог Шахова Л.Н.

Ответственная за питание – Доброхотова О.О.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ Номженской 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	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.	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.	сопровожают
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
5-9 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из капусты	100	105	5
2	Плов	240	240	-
3	Компот из 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	Суп картофельный	215	210	5
2	Рыба тушеная в томате с овощами	150	150	-
3	Картофельное пюре	200	200	-
4	Компот из смеси сухофруктов	200	205	5
5	Хлеб пшеничный	60	60	-
6	Яблоко	130	135	5

- 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.

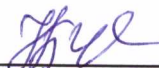
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников со 2го по 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

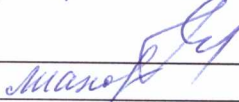
- Рекомендации: Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  Бойцова Н.П.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

  Родители: Герцен Е.А., Корозинская Н.В.:

 Медицинская сестра.- Малышева С.Ю.
Социальный педагог Шахова Л.Н.

 Ответственная за питание – Доброхотова О.О