

АКТ № 4

**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МБОУ СОШ с. Варварино Тамалинского района Пензенской области
по организации горячего питания учащихся**

Дата проверки: 24.01.2025

Время проверки: 11.15-11.45

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ с. Варварино

Комиссия в составе:

Зябликова Л.А. – ответственная за питание

Тараскин А.Н. – учитель начальных классов

Дукьянова Е.Ю. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ с. Варварино

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

	- да/нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

**Контрольное взвешивание готовой продукции
1-4 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из капусты	100	105	5
2	Суп – рассольник	200	200	-
3	Курица отварная	70	70	-
4	Макароны	180	180	-
5	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
6	Хлеб пшеничный	65	65	-

- 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 с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Зу Зизенкова Е.В.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Зябликова Л.А. Зябликова Л.А. – ответственная за питание

Тараскин А.Н. Тараскин А.Н. – учитель начальных классов

Лукьянова Е.Ю. Лукьянова Е.Ю. – член родительского комитета