

## АКТ № 2

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Фокинская СОШ № 3»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 14.10.2024

Время проверки: 11.10-12.05

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Фокинская СОШ № 3».

Комиссия в составе:

Власенкова В.А. – ответственная за питание

Колякина Е.В. – учитель биологии

Чумакова В.Н. – председатель Совета школы

Новикова Т.Л. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Фокинская СОШ № 3».

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 больше половины
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.	сопровождают

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  
5-11 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Сосиска отварная	100	100	5
2	Макарон отварной	150	150	-
3	Чай с лимоном	200	200	-
4	Хлеб	31	31	-
5	Суп гороховый	200	200	-
6	Печенье молочное	20	20	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Сосиска отварная	100	100	5
2	Макарон отварной	200	200	-
3	Чай с лимоном	200	200	-
4	Хлеб	31	31	-
5	Печенье молочное	20	20	-
6				

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам 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: Продолжить работу в таком же режиме. С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар *И.А. Маслова* Маслова И.А.

**Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:**

*В.А.* Власенкова В.А. – ответственная за питание

*Е.В.* Колякина Е.В.. – учитель биологии

*В.Н.* Чумакова В.Н. – председатель Совета школы

*Т.Л.* Новикова Т.Л.- член родительского комитета