

АКТ № 6

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МОУ ИРМО «Хомутовская СОШ №2»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 24. 01 2025

Время проверки: 08.50-09.10

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ ИРМО «Хомутовская СОШ №2»

Комиссия в составе:

Фахардинова С.М. – ответственная за питание

Томилова О.В. – учитель начальных классов

Стрижнева С.П – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ ИРМО «Хомутовская СОШ №2»

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	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
11	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
12	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да

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

Контрольное взвешивание готовой продукции 1 - 4 классы (завтрак)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Котлета рыбная (минтай)	90	90	-
2	Картофельное пюре	150	155	5
3	Какао с молоком	200	200	-
4	Хлеб ржаной	20	20	-
5	Батон	30	35	5
6	Огурец соленый	60	60	

- 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 4-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 Бурн Бурнатова Л.Г.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Фахард Фахардинова С.М. – ответственная за питание

Томи Томилова О.В. – учитель начальных классов

Стри Стрижнева С.П – член родительского комитета