

АКТ № 6**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой****МБОУ МО Плавский район «Ново-Никольская СОШ»****по организации горячего питания учащихся****Дата проверки: 12.05.2025****Время проверки: 11.15-12.20****Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в МБОУ МО Плавский район «Ново-Никольская СОШ».**Комиссия в составе:**

Воздухович Л.А. – ответственная за питание

Кривошеина С.Н. – учитель истории

Митько И.Н. – председатель родительского комитета

Калинина Н.А – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ МО Плавский район «Ново-Никольская 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 обучающихся 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	Каша из крупы «Геркулес» вязкая	180	180	-
2	Кофейный напиток с молоком	200	200	-
3	Бутерброд с сыром	40	40	-
4	Яблоко	100	100	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Овощи натуральные (помидор)	60	60	-
2	Рассольник "Ленинградский" на м/б	200	200	-
3	Котлеты рыбные	100	100	-
4	Рис с овощами	150	150	-
5	Компот из плодов и ягод сушеных (курага)	200	200	-
6	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	-

- 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 9-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 Матвеева Е.В. Матвеева Е.В.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Воздухович Л.А. Воздухович Л.А. – ответственная за питание

Кривошеина С.Н. Кривошеина С.Н. – учитель истории

Митько И.Н. Митько И.Н. – председатель родительского комитета

Калинина Н.А. Калинина Н.А. – член родительского комитета