

АКТ № 6

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Березовская СОШ»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 22.04.2025

Время проверки:

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Березовская СОШ».

Комиссия в составе:

Лунина Т.И. – ответственная за питание

Синельникова О.А. – член бракеражной комиссии

Михнева В.И. – член родительского комитета

Шумова А.В. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Березовская СОШ»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	не исправна морозильная камера
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдаются
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует норме
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 всё
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	КАША МАННАЯ	250	250	—
2	СЫР	20	20	—
3	БУЛОЧКА	100	100	—
4	ЧАЙ	200	200	—
	ХЛЕБ	40	40	—

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	КАША МАННАЯ	200	200	—
2	СЫР	20	20	—
3	БУЛОЧКА	100	100	—
4	ЧАЙ	200	200	—
5	ХЛЕБ	40	40	—
6				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют заявленным в меню.
 - Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не имеются.
 - классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Вывод :** - Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс хорошей. Претензии и замечания со стороны проверяющих необходима замена личного состава в составе необходима ремонт морозильной камеры.
- Рекомендации:

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Журавлёва Л.А.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Лунина Т.И. – ответственная за питание

Синельникова О.А. – член бракеражной комиссии

Михнева В.И. – член родительского комитета

Шумова А.В. – член родительского комитета