

родительского контроля на предмет проверки школьного пищеблока
МОУ Василёвской СОШ
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 18.01.2024

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ Василёвской СОШ

Комиссия в составе:

Халатова Н.Н. – ответственная за питание

Юдина Л.А. – учитель начальных классов

Шарова Н.В. – член комиссии

Скворцова С.А. – председатель Совета родителей

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания на пищеблоке и буфете-раздатке МОУ Василёвской 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 для приёма пищи - 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	Щи из квашеной капусты	250	245	5г.
2	Картофель тушеный	180	150	-
3	Чай с сахаром и лимоном	200	200	-

1.Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

2.Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

3.Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу пищеблока и организацию горячего питания школьников со 2 по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

1. Приобрести весы в буфет-раздаток.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ М.Н. Кабетова

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Халатова Халатова Н.Н. – ответственная за питание

Юдина Юдина Л.А. – учитель начальных классов

Шарова Шарова Н.В. – член комиссии

Скворцова Скворцова С.А. – председатель Совета родителей