

АКТ № 8

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МАОУ «СОШ № 75»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 11.04.2025

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МАОУ СОШ № 75

Комиссия в составе:

Ненашева Е.О. – ответственная за питание

Мелехина Д.А.. – учитель истории

Пистун Т.И. – председатель родительского комитета

Харькова М.Н. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ № 75.

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 более 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.	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 5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Гратен из картофеля с рыбой	100	105	5
2	Овощи в нарезке	70	240	-
3	Какао с молоком	180	200	-
4	Хлеб пшеничный	60	60	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Рассольник «Ленинградский»	200	200	-
2	Закуска из моркови	60	60	-
3	Котлета «Школьная»	90	90	-
4	Каша пшеничная рассыпчатая	150	150	-
4	Компот из яблок и вишни	180	180	-
5	Хлеб пшеничный	40	40	-
6	Хлеб ржаной	20	20	-

- 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 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

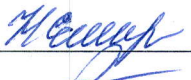
- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

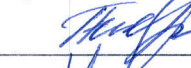
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Заведующая производством  Назмиева А.М.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Ненашева Е.О. – ответственная за питание

 Мелехина Д.А. – учитель истории

 Пистун Т.И. – председатель родительского комитета

 Харьковская М.Н. – член родительского комитета