

**ПРОТОКОЛ (АКТ) № 3**  
**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**  
**МБОУ Магази́нский УВК**  
**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки:** 19.11.2024г.

**Время проверки:** 11.20-12.20

**Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в МБОУ Магази́нский УВК

**Комиссия в составе:**

Ибрагимова Д.С. – ответственная за питание

Абилева Н.З.. – председатель родительского комитета

Васильева В.В – член родительского комитета

Еременко О.В – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Магази́нский УВК

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

|    |  |                 |
|----|--|-----------------|
| 1  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Технологическое и холодильное оборудование –</li> <li>• исправно/не исправно</li> </ul>   | <i>исправно</i> |
| 2  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.</li> </ul>   | выявлено        |
| 3  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) –</li> <li>• соблюдается/не соблюдается</li> </ul> | соблюдается     |
| 4  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено</li> </ul>   | выявлено        |
| 5  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Чистота и целостность столовых приборов -</li> <li>• соответствует/не соответствует норме</li> </ul>  | соответствует   |
| 6  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.</li> </ul>   | соответствует   |
| 7  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям</li> </ul>  | 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 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)</li> </ul>   | имеется         |
| 11 | Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется  | имеется         |
| 12 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.</li> <li>•</li> </ul>  | 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

1-4 классы

| № п/п | Наименование блюда                       | Выход по меню(гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|--|--------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1     | Овощи                                    | 1/30               | 1/30                    | -                             |
| 2     | Борщ с капустой и картофелем со сметаной | 1/205              | 1/205                   | -                             |
| 3     | Котлета рыбная                           | 1/60               | 1/60                    | -                             |
| 4     | Картофельное пюре                        | 1/150              | 1/160                   | -                             |
| 5     | Хлеб пшеничный                           | 1/30               | 1/30                    | -                             |
| 6     | Хлеб ржаной                              | 1/30               | 1/30                    | -                             |
| 7     | Кисель                                   | 1/200              | 1/200                   | -                             |

### 5-11 классы

| № п/п | Наименование блюда                       | Выход по меню(гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|--|--------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1     | Овощи                                    | 1/60               | 1/60                    | -                             |
| 2     | Борщ с капустой и картофелем со сметаной | 1/255              | 1/255                   | -                             |
| 3     | Котлета рыбная                           | 1/60               | 1/60                    | -                             |
| 4     | Картофельное пюре                        | 1/150              | 1/150                   | -                             |
| 5     | Хлеб пшеничный                           | 1/30               | 1/30                    | -                             |
| 6     | Хлеб ржаной                              | 1/30               | 1/30                    | -                             |
| 7     | Кисель                                   | 1/200              | 1/200                   | -                             |

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

- Рекомендации:

3. Продолжить работу в таком же режиме.

4.


С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:


Повар  Фармагей Г.А

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Ибрагимова Д.С. – ответственная за питание

 Абилева Н.З.. – председатель родительского комитета

 Васильева В.В – член родительского комитета

 Еременко О.В – член родительского комитета