

ПРОТОКОЛ (АКТ) № 4
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МБОУ Магази́нский УВК
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 19.12.2024г.

Время проверки: 11.15-12.20

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">• Технологическое и холодильное оборудование –• исправно/не исправно	<i>исправно</i>
2	<ul style="list-style-type: none">• Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	выявлено
3	<ul style="list-style-type: none">• Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) –• соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	<ul style="list-style-type: none">• Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	выявлено
5	<ul style="list-style-type: none">• Чистота и целостность столовых приборов -• соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	<ul style="list-style-type: none">• Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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

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	Рассольник ленинградский со сметаной	1/205	1/205	-
3	Котлеты московские с соусом	1/60	1/60	-
4	Макароны отварные	1/150	1/150	-
5	Хлеб пшеничный	1/30	1/30	-
6	Компот	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	Рассольник ленинградский со сметаной	1/255	1/255	-
3	Котлеты московские с соусом	1/60	1/60	-
4	Макароны отварные	1/180	1/180	-
5	Хлеб пшеничный	1/30	1/30	-
6	Хлеб ржаной	1/30	1/30	-
7	Компот	1/200	1/200	-
8	Фрукты свежие	1/100	1/100	-

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:

5. Продолжить работу в таком же режиме.

6.


С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

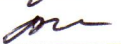
Повар  Фармагей Г.А

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