

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МБОУ «Наушкинская СОШ»
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 26.02.25

Время проверки: 09:15

Цель проверки: Контроль за качеством питания.

Комиссия в составе:

1. Напуткина Марина Васильевна

2. Коджикова Ольга Ивановна

3. Кервудкина Маргарита Владимировна

4. _____

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «Наушкинская СОШ».

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	<u>исправно</u>
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено	<u>не выявлено</u>
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	<u>соблюдается</u>
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	<u>не выявлено</u>
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	<u>соответствует</u>
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному 10 дневному меню.	<u>соответствует</u>
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	<u>соответствует</u>
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	<u>соблюдается</u>
9	Условия хранения скоропортящихся продуктов питания - соблюдается/не соблюдается	<u>соблюдается</u>
10	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	<u>остались не тронутыми блюда</u>
11	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	<u>имеется</u>
12	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	<u>имеется</u>
13	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	<u>сопровождают</u>
14	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	<u>Да</u>
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	<u>Да</u>

Контрольное взвешивание готовой продукции
_____ **классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша гречневая			
2	тёртый	200	200	
3	хлеб в масле	40	40	
4	котлет	200	200	
5	Гамбург	210	210	
6				

В результате проверки выявлено: В результате проверки соответствует норме.

Вывод :

Рекомендации:

Котлетки не выдержать дольше вапечки в виде (котлетки в тесте, пшеница, булочки и т.д.)
Обновлять тарелочку посуды, мыть, мыть в горячих цехах.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Гарцева Ольга Сергеевна

Повар Тимофеева Наталья Викторовна

Подсобный рабочий Климова Людмила Викторовна

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Беркушева

Кайкушева

Подосинова