

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

Дата проверки: 24.01.2015.

Время проверки: 09.00.

Цель проверки: Соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарных требований.

Комиссия в составе:

1. Белугина И.В. 7 кл.
2. Смирнова Л.С. 8 кл.
3. Жаршкова Е.Т. 8 кл.
- 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 не 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>соответствуют</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>съели более половины</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

1-14 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	паштета рыбная	100	100	± 2 гр.
2	мангольды шпината	150	150	± 10 гр.
3	котлет	200	200	—
4	х.м.б.	60	60	—
5	шоколад	45	45	—
6				

В результате проверки выявлено: оборудование для приготовления пищи, частично не работает. (Теплопункт). Холодильное оборудование временно зашито.

Вывод:

В столовой соблюдены правила личной гигиены дежурных на кухне, посуды, посуды в столовой. Температура воздуха нормальная. Вывод: соблюдение правил приготовления пищи, соблюдение санитарии. Вывод: соблюдение правил приготовления пищи, соблюдение санитарии.

Рекомендации:

Зашито электричество, холодильное оборудование.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Повар Тимофеева Н. В.
 Повар Повар Захарова О. С.
 Подсобный рабочий Яковлева Н. В.

[Подписи]

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Зайцева И. Е.
Сидорова Л. С.
Маркина Е. Г.