

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

Дата проверки: 05.02.2025

Время проверки: 09.00

Цель проверки: проверить качество питания и соответствие санитарной нормами

Комиссия в составе:

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

Контрольное взвешивание готовой продукции
_____ **классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп молочный	200	200	-
2	чай с сахаром и лимонад	200	200	-
3	Хлеб с маслом и сыром	80	80	-
4	яблоко	178	178	-
5				
6				

В результате проверки выявлено: Блюда соответствуют заявленному меню, санитарная зона организована порядок во внутренних помещениях наведен, сотрудники столовой соблюдают личиенческие требования.

Вывод:

В школьной столовой рацион питания соответствует утвержденному меню, санитарные условия хорошие, качество готовой продукции соответствует санитарным требованиям.

Рекомендации:

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Фисгорьева И.В.
 Повар Газиева О.С.
 Подсобный рабочий Лисева И.В.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Внушкин П.В.
Васотова А.В.
Корпутина А.И.