

АКТ № 1

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

Дата проверки: 6.11.2014г.

Время проверки: 10<sup>00</sup> - 11<sup>00</sup>

Цель проверки: Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарно-технологическое содержание обеденного зала, гигиены

Комиссия в составе:

1. Седашова Евгения Александровна
2. Ракина Светлана Буратовна
3. Корниак Ольга Григорьевна
4. Родионова Жанетта Николаевна

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

## Контрольное взвешивание готовой продукции

5-й классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	каша гречневая	200	200	-
2	котлеты	90	90	-
3	Хлеб	50	50	-
4	Шоколад, Зебра	75	40	5
5				<u>упаковка</u>
6				

**В результате проверки выявлено:** Реализуемые блюда соответствуют установленному меню условиям для приема пищи. Блюдорешетка, для соблюдения правил личной гигиены установлены раковины и дезинфицирующее средство.

**Вывод:**

В ходе проверки нарушений не выявлено

**Рекомендации:**

Заменить зеркало в обеденном зале, приобрести локтеварки, купить ковзю сумашку для рук.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Григорьева Н.В.

Повар Газарова А.С.

Подсобный рабочий \_\_\_\_\_

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Родионова И.И.

Калина С.Б.

Иванова Е.А.

Корниенко О.Г.