

АКТ № 21

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой  
МБОУ «Наушкинская СОШ»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 27.11.24

Время проверки: с 9-00 до 9-30

Цель проверки: Выявления нарушений работы школьной столовой

Комиссия в составе:

1. Кротасова Екатерина Владимировна
2. Сахжижарова Мария Валерьевна
3. Намбордина Светлана Николаевна
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>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>сопровожают</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 рисовая	251	<del>251</del> 501	250
2	пюре чай	238	447 5	209
3	хлеб, масло, сыр.			80
4	яблоко	150	150	
5				
6				

В результате проверки выявлено: Нарушений не выявлено.  
На кухне нарушений не выявлено  
на столе не хватает ножей для  
масла в количестве 16 шт  
в столовой нет держателя для  
булажной посуды.

Вывод: Каша на стол ставит за 15-20 минут  
до приема, она холодная остывает.

Рекомендации: на основании жалоб детей, на кухне  
выявлено что пища высокая, но не  
достаточно теплая.  
рекомендуем ставить на стол по  
горячее

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Чигорьева Н.В. *Чигорьева*  
 Повар Газдова О.С.  
 Подсобный рабочий Знаева Л.В. *Знаева*

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Кротова Екатерина Владимировна *Кротова*  
Сыжиганова Мария Валерьевна *Сыжиганова*  
Малабордина Светлана Николаевна *Малабордина*