

МКОУ «Баскаковская СОШ»

АКТ № 9

родительского контроля на предмет

проверки организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 07.05.2025

Время проверки: 11.15-12.00

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МКОУ «Баскаковская СОШ»

Комиссия в составе:

Пимкина О.И. – ответственная за питание

Тур Е.В. – учитель начальных классов

Мишина Е.В. – председатель родительского комитета

Заматаева И.С. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ «Баскаковская СОШ»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Контрольное взвешивание готовой продукции

Завтрак, 1-6 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша рисовая вязкая	180	180	-
2	Какао с молоком	200	200	-
3	Батон нарезной	20	20	-
4	Масло сливочное	10	10	-
5	Груша	100	105	5

Обед, 1-9 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат витаминный	60	60	-
2	Суп картофельный с крупой (гречневой) на к/б	200	200	-
3	Бефстроганов из отварной говядины	100	100	-
4	Сок яблочный	200	200	-
5	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	-
6	Батон нарезной	20	20	-

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет. Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Желтова О.В.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Пимкина О.И. – ответственная за питание

Тур Е.В. – учитель начальных классов

Минина Е.И. – председатель родительского комитета

Заматаева И.С. – член родительского комитета