

АКТ № 1
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МБОУ СОШ №5 имени атамана М.И.Платова
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 13.05.2025

Время проверки: 10:20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №5 имени атамана М.И.Платова

Комиссия в составе:

Яловега Ю.М – ответственная за питание

Орехова М.А. – зам.директора по УВР

Чернова Ю.Н. - член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ №5 имени атамана М.И.Платова

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
5-11 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Омлет натуральный с колбасными изделиями	200	201	1
2	Сок яблочный	200	200	-
3	Печенье	50	50	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Щи из свежей капусты с картофелем	250	252	1
2	Птица в соусе с томатом	90	90	-
3	Макаронные изделия отварные	150	150	-
4	Овощи сезонные (порциями) Помидоры	60	61	1
5	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный	45	45	-
6	Хлеб ржаной обогащенный	24	24	-
7	Напиток из лимона	200	200	-

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам 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 М.Н.Федоренко

Члены комиссии :

Ю.М. Яловега Ю.М. Яловега
М.А.Орехова М.А.Орехова
Ю.Н. Чернова Ю.Н. Чернова