

АКТ
проверки школьной столовой МБОУ «Николайпольская ООШ»
родительским контролем

от 07 февраля 2024 года

Документ, регламентирующий проверку: План родительского комитета.

Цель проверки: - проверка организации и осуществление питания детей в школьной столовой МБОУ «Николайпольская ООШ».

Мы, нижеподписавшиеся, члены родительского контроля:

1. Рубан Е.Н. – родитель обучающегося 2 класса
2. Хомякова Н.П. – родитель обучающихся 4, 7, 8 классов
3. Бабикова Е.Ю. – родитель обучающихся 4,8 классов

в присутствии завхоза Мерзликина С. И и повара Засухиной Т.Н., составили настоящий акт о том, что 07 февраля 2024г. в 10.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой и осмотр пищеблока.

Время проверки: 10.40- 11.00 (обед)

В ходе проверки было установлено следующее:

Школьной столовой на 07 февраля 2024г. было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Меню на 07.02.2024г.

№ п.п.	Наименование блюд	Выход блюд	Калорийнос ть
1-4 класс			
1	йогурт	100	130
2	Рис отварной с маслом	150	204,9
3	Голень в сметанном соусе	100	152
4	Кофе с молоком	200	81
5	Хлеб пшеничный	50	117,2
	Всего:	600	685,1

№ п.п.	Наименование блюд	Выход блюд	
5-9 класс			
1	Рис отварной с маслом	200	227
2	Голень в сметанном соусе	100	152
3	Кофе с молоком	200	81
4	Хлеб пшеничный	50	117,2
5	Вафли	30	85
	Всего:	500	662,2

Состояние холодильного оборудования: исправно/не исправно.

Термометры: присутствуют/не присутствуют

Суточная проба: имеется/не имеется (за 05.02.2024, 06.02.2024, 07.02.2024)(срок хранения 48 часов)

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец, одежда, меры противовирусной защиты): соблюдается/не соблюдается

Нарушений в зале столовой: выявлено/не выявлено

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Соблюдается социальная дистанция между столами.

Соответствие меню: соответствует/не соответствует примерному меню.

Вкусовые качества блюд: соответствуют /не соответствуют предъявленным требованиям

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке: соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

Качество питания: много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.

Чистота и целостность столовых приборов: соответствует/не соответствует норме

Состояние кухонной посуды и инвентаря: соответствует/не соответствует норме

Наличие ветеринарной справки на продукты: имеются/ не имеются

Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов: имеются/ не имеются

Правила хранения продуктов: соблюдается/не соблюдается

Соблюдение температурного режима: соблюдается/не соблюдается

Бракеражный журнал готовой продукции: имеется/не имеется

Классные руководители: сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак, обед.

Нарушений на пищеблоке: выявлено/не выявлено.

У входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковин с жидким мылом.

Сушат руки при помощи сушики.

Замечания и рекомендации по проверке:

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Эстетичность: столы чисто вытерты, на столах присутствуют салфетки, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые. Для хлеба используются хлебницы.

Нарушений не было выявлено.

С актом ознакомлена: Повар: _____ Т.Н. Засухина

Комиссия: Число Ф.И.О

Подпись

Рубан Е.Н.

Хомякова Н.П.

Бабикова Е.Ю.

Состояние холодильного оборудования: исправно/не исправно.

Термометры: присутствуют/не присутствуют

Суточная проба: имеется/не имеется (за _____)(срок хранения 48 часов)

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец, одежда, меры противовирусной защиты): соблюдается/не соблюдается

Нарушений в зале столовой: выявлено/не выявлено

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Соблюдается социальная дистанция между столами.

Соответствие меню: соответствует/не соответствует примерному меню.

Вкусовые качества блюд: соответствуют /не соответствуют предъявленным требованиям

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке: соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

Качество питания: много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.

Чистота и целостность столовых приборов: соответствует/не соответствует норме

Состояние кухонной посуды и инвентаря: соответствует/не соответствует норме

Наличие ветеринарной справки на продукты: имеются/ не имеются

Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов: имеются/ не имеются

Правила хранения продуктов: соблюдается/не соблюдается

Соблюдение температурного режима: соблюдается/не соблюдается

Бракеражный журнал готовой продукции: имеется/не имеется

Классные руководители: сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак, обед.

Нарушений на пищеблоке: выявлено/не выявлено.

Ф.И.О Родителя

Даниелян Р.Т.

Кайгородова А.А.

Бабикова Е.Ю.

Подпись

