

АКТ
проверки школьной столовой МБОУ «Николайпольская ООШ»
родительским контролем

от 19 февраля 2025 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. Шелегова Ю.А.– родитель обучающихся 9 класса

2. Кайгородова А.А. – родитель обучающихся 2,8 классов

3. Бабикова Е.Ю. – родитель обучающихся 5,9 классов

в присутствии завхоза Мерзликиной С. И и повара Засухиной Т.Н., составили настоящий акт о том, что 19 февраля 2025г. в 12.50 была проведена проверка качества питания в школьной столовой и осмотр пищеблока.

Время проверки: 12.30- 13.00 (завтрак)

В ходе проверки было установлено следующее:

Школьной столовой на 19 февраля 2025г. было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Меню на 19.02.2025г.

МЕНЮ

№ п/п	Наименование блюд	Выход блюд (гр.)	Калорийность
1-4 класс			
1	Запеканка творожно-морковная(п/ф)	150/50	216,61
2	Соус клубничный*	25	42,56
3	Хлеб пшеничный	30	67,8
4	Чай с вишней с сахаром	200(178/12/10)	47,298
5	Йогуртный продукт фасованный	110	99
	Выход:	515	473,268
5-9 класс			
1	Запеканка творожно-морковная(п/ф)	160	231,056
2	Соус клубничный*	50	85,12
3	Хлеб пшеничный	30	67,8
4	Чай с вишней с сахаром	200(178/12/10)	47,298
5	Йогуртный продукт фасованный	110(1/110)	99
	Выход:	550	530,274

Состояние холодильного оборудования: исправно/не исправно.

Термометры: присутствуют/не присутствуют

Суточная проба: имеется/не имеется (за 17.02, 18.02.2025) (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 сушки.

Замечания и рекомендации по проверке:

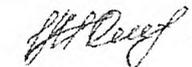
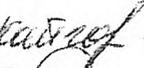
При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

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

19.02.25 Мелегова И.А. 
19.02.25 Кайсарова А.А. 
19.02.25 Рабишова Е.Ю. 