

АКТ № 7

проверки родительского контроля
по организации горячего питания учащихся в МБОУ ООШ № 4

Дата проверки: 20.03.2024

Время проверки: 11.25

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ ООШ № 4

Комиссия в составе:

Цыпуштанова О.В. – ответственная за питание

Терзи О.Н. – член родительского комитета

Синюк С.Н – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ ООШ № 4.

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 | 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

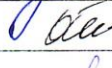
| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню(гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|--|--------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 | Огурцы свежие в нарезке | 60 | 60 | - |
| 2 | Суп картофельный с клецками | 250 | 250 | - |
| 3 | Тефтели из говядины с рисом (ежики) | 120 | 120 | - |
| 4 | Пюре картофельное с маслом,капуста тушеная | 150 | 150 | - |
| 5 | Хлеб пшеничный | 30 | 30 | - |
| 6 | Сок | 200 | 200 | - |

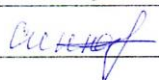
Вывод :

- 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.
- Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены родительского контроля:

 Цыпуштанова О.В. – ответственная за питание

 Терзи О.Н. – член родительского комитета

 Синюк С.Н. – член родительского комитета