

**АКТ № 8**

**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**

**МКОУ Лебяжинская СШ**

**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки: Дата проверки: 19.12. 24**

**Время проверки: 10.15-11.20**

**Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в МКОУ Лебяжинская СШ

**Комиссия в составе:**

Андросовой Е.В. – ответственная за питание

Тузовой Ю.Н. – зам директора по УВР

Пименовой Е.И. – председатель родительского комитета

Корневой И.М. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ Лебяжинская СШ

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	<b>исправно</b>
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	<b>не выявлено</b>
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	<b>соблюдается</b>
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	<b>не выявлено</b>
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	<b>соответствует</b>
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	<b>соответствует</b>
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	<b>соответствует</b>
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	<b>– соблюдается</b>
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	<b>съели все</b>
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	<b>имеется</b>
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	<b>имеется</b>
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	<b>сопровожают</b>

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  
1-11 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из огурцов	60	60	-
2	Тефтели « Оригинальные» из п/ф с соусом	120	120	-
3	Каша рассыпчатая гречневая	150	155	-
5	Чай с сахаром	200	205	5
6	Хлеб пшеничный	50	50	-

- 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 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

**Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:**



Андросовой Е.В. – ответственная за питание



Тузовой Ю.Н.. – зам директора по УВР



Пименовой Е.И. – председатель родительского комитета



Корневой И.М. – член родительского комитета