Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Глубковская средняя общеобразовательная школа

Акт

проверки организации горячего питания обучающихся

комиссией родительского контроля

от 19.04.2024г

**Дата проверки: 19.04.2024**

**Время проверки:11.20-11.40**

**Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в МБОУ Глубковской средней общеобразовательной школе .

**Комиссия в составе:**

 Ставинская О.А. – ответственная за питание

Бутырина Ю.А. – председатель родительского комитета

Епихина Е..А – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Глубковской средней общеобразовательной школе.

**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. | сопровождают |
| **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 | Салат из капусты | 100 | 100 | - |
| 2 | Плов  | 240 | 240 | - |
| 3 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 200 | - |
| 4 | Хлеб пшеничный | 60 | 60 | - |

1-4 классы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню(гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
| 1 | Салат из капусты | 100 | 100 | - |
| 2 | Картофельное пюре | 200 | 200 | - |
| 3 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 205 | 5 |
| 4 | Хлеб пшеничный | 60 | 60 | - |
| 5 | Яблоко  | 130 | 135 | 5 |

- 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.

 - Рекомедации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

**Повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Куприянова А.С.**

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ставинская О.А. – ответственная за питание

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бутырина Ю.А. – председатель родительского комитета

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Епихина Е.А – член родительского комитета