

Акт №1 по итогам проведения родительского контроля питания
в МБОУ-СОШ № 7 х.Новоселовка

23.10.2024.

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ-СОШ №7 х. Новоселовка, организация работы столовой. Мы, члены комиссии:

Катрюхина О.В.

Онышко М.В.

Аблажей Л.В.

Бельская М.А.

Табатадзе Н.Ю.

Пономарь Т.Н.

Морозова А.И.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ- СОШ № 7 х.Новоселовка.

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.	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

1-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Наггетсы куриные	70	70	-
2	Каша рассыпчатая гречневая	150	150	-
3	Кофейный напиток	200	200	-
4	Хлеб пшеничный	38	38	-

- 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 общественного контроля:

Катрюхина О.В. Аблаж

Онышко М.В. Морозова

Аблажей Л.В. Морозова

Бельская М.А. Морозова

Табатадзе Н.Ю. Онышко

Пономарь Т.Н. Морозова

Морозова А.И. Морозова