

АКТ № 3
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
СП ГБОУ СОШ с. Владимировка
по организации горячего питания воспитанников

Дата проверки: 21.03.2025

Время проверки: 12.00-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в ГБОУ СОШ с. Владимировка

Комиссия в составе:

Махтева С.В. – ответственная за питание

Вострикова Г.В., Кочетков Д.В.-представители родительской общественности

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в столовой СП ГБОУ СОШ с. Владимировка

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

- 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.

- воспитатель следит за организованным питанием воспитанников.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ Степанова С.Ю.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

_____ Махтева С.В. – ответственная за питание

_____ Вострикова Г.В. - представитель родительской общественности

_____ Кочетков Д.В - представитель родительской общественности