

**АКТ № 2**  
**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**  
**СП ГБОУ СОШ с. Владимировка**  
**по организации горячего питания воспитанников**

**Дата проверки: 15.11.2024**

**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:**

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

<b>13</b>	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	<b>да</b>
<b>14</b>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	<b>да</b>

### **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