**АКТ № 3**

 **родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**

**ГБОУ СОШ с. Владимировка**

**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки: 13.11.2023**

**Время проверки:11.15-12.20**

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

**Комиссия в составе:**

 Махтева С.В. – ответственная за питание

Князева О.И. – председатель родительского комитета

Винс О.В. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой 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. | 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**

- 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Алимова С.В.**

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Махтева С.В. – ответственная за питание

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Князева О.И. – председатель родительского комитета

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ВинсО.И. – член родительского комитета