

## ПРОТОКОЛ

### проверки горячего питания

МБОУ «Старогришкинская ООШ имени А.С.Климова»

комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 24.04.2024

Время проверки: 09.30-10.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Старогришкинская ООШ им.А.С.Климова».

Комиссия в составе: Камашева О.Е.– председатель комиссии.

Одинцова Ю.И. – член комиссии,председатель профкома

Султанова О.В.-член комиссии, председатель родительского комитета.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Старогришкинская ООШ имени А.С.Климова».

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  
5-11 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Винегрет	60	65	5
2	Котлеты Татарские с соусом сметанным	50/50	50/50	-
3	Макароны отварные	150	152	2
4	Кисель	200	200	-
5	Хлеб пшеничный	30	30	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Винегрет	100	100	-
2	Котлеты Татарские с соусом сметанным	50/50	50/50	-
3	Макароны отварные	180	182	2
4	Кисель	200	200	-
5	Хлеб пшеничный	30	30	-

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод :**

1. - Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.
2. - Рекомендации: Продолжить работу в таком же режиме.

**Члены комиссии :**

Камашева О.Е.

Одинцова Ю.И.

Султанова О.В.

