

ПРОТОКОЛ № 9

проверки горячего питания

МБОУ «Старогришkinsкая ООШ имени А.С.Климова»

комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 29.01.2025

Время проверки: 09.30-10.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Старогришkinsкая 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 «Старогришkinsкая 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.	сопровождает
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
1-4 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Яблоки свежие	100	95	5
2	Мясо тушенное в соусе	100	100	-
3	Пюре картофельное	150	152	2
4	Напиток из шиповника	200	200	-
5	Хлеб пшеничный	50	52	2

5-9 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Яблоки свежие	100	101	1
2	Мясо тушенное в соусе	100	100	-
3	Пюре картофельное	180	183	3
4	Напиток из шиповника	200	200	-
5	Хлеб пшеничный	50	50	-

- 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.

