



**ПРОТОКОЛ № 2**  
**проверки горячего питания**  
**МБОУ «Старогришкинская ООШ имени А.С.Климова»**  
**комиссией родительского контроля.**

**Дата проверки: 24.09.2024**

**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.                                                  | 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  
1-4 классы**

| № п/п | Наименование блюда      | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|-------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1     | Салат из свежей капусты | 60                  | 65                      | 5                             |
| 2     | Плов из мясо птицы      | 200                 | 200                     | -                             |
| 3     | Компот из сухофруктов   | 200                 | 200                     | -                             |
| 4     | Хлеб пшеничный          | 30                  | 30                      | -                             |
| 5     | Печенье                 | 32                  | 28                      | 4                             |

**5-9 классы**

| № п/п | Наименование блюда      | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|-------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1     | Салат из свежей капусты | 100                 | 100                     | -                             |
| 2     | Плов из мясо птицы      | 230                 | 230                     | -                             |
| 3     | Компот из сухофруктов   | 200                 | 200                     | -                             |
| 4     | Хлеб пшеничный          | 30                  | 30                      | -                             |
| 5     | Печенье                 | 32                  | 28                      | 4                             |

- 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 классе 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.

