

Проведения родительского контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой МБОУ "Новокашировская СОШ"

Дата 11 января 2025 г.

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

1. Забуз школы Часыбуллине Л.Ф.
2. Валеева Г.Т родители 5го класса
3. Шарипуллине Р.И. родители 3го класса

Представители родительской общественности _____ провели род. контроль в школьной столовой.

Цель

проверки: Соблюдение соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой

составили настоящий акт о том, что в столовой МБОУ "Новокашировская СОШ" был осуществлен контроль за организацией и качеством питания во время среднего завтрака в 10⁰⁰ часов

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

Меню;

№ п/п	Наименование блюда	Выход	Соответствие при взвешивание	Показатели качества	примечание
1	Салат из св. капусты с морковью	80г	80г	Капуста свежая, морковь	сочная, заправ. маслом
2	Котлета, аппетитная	90г	90г	Котлеты рубленые	запечены, сочные
3	Чаще чечневая	150г	150г	Количество макухи	малая, рассыпчатая
4	Чай сладкий с лимоном	200г	200г	Сладкий, с кружками	лимон
5	Хлеб белый	30г	30г	Хлеб белый	

Вывод:

Все блюда приготовлены качественно согласно тех. картам. Соответствует весовой норме.

Проверяющие:

- Часыбуллине Л.Ф. /
- Валеева Г.Т. /
- Шарипуллине Р.И. /
- / /

Была проведена проверка по пищеблоку по оценочному листу на соответствие

№ п/п	Перечень вопросов	Результат проверки
1	Условия для мытья рук учащихся перед заходом	организовано
2	Наличие мыла для мытья рук учащихся	имеется
3	Наличие одноразовых полотенец для рук	имеется
4	Наличие горячей воды	удовлетв.
5	Наличие дезара в обеденном зале	имеется
6	Наличие кожных антисептиков в столовой	имеется
7	Наличие масок у сотрудников	имеется
8	Наличие перчаток у сотрудников	имеется
9	Соблюдение правил личной гигиены работниками столовых (не должно быть украшений, колец, часов, булавок)	соблюдается
10	Наличие спец. одежды (халат и головной убор)	имеется
11	В гардеробе спец. одежда должна храниться отдельно от верхней одежды.	хранится отдельно
12	Санитарное состояние пищеблока (кухни)	чисто
13	Санитарное состояние обеденного зала	чисто
14	Состояние столовой посуды	хорошее
15	Правильное составление меню	+
16	Наличие утвержденного меню	имеется
17	Наличие ежедневного меню на раздаче	вывешан
18	Разработанные технологические карты	имеется
19	Соблюдение технологического приготовления блюд по технологическим картам	соблюдается
20	Наличие суточной пробы в холодильниках ,на банках должно быть указана дата приготовления	имеется
21	Входной контроль поступающих продуктов (при поступлении скоропортящихся продуктов ведется бракеражный журнал сырых продуктов)	ведется журнал
22	Наличие документов удостоверяющих качество продуктов: сертификат соответствия или декларация соответствия, удостоверение качества или ветеринарное удостоверение.	имеется
23	Контроль за качеством готовых блюд (после каждого приготовления ведется бракеражный журнал готовых блюд).	ведется журнал
24	Соблюдение условий хранения продуктов.(контейнера и мешки должны храниться на подтоварниках или на стеллажах).	соблюдается
25	Наличие холодильников для хранения продуктов	удовлетв.
26	Хранение уборочного инвентаря для столовой	выделена зона

Примечание:

Проверяющие :

_____ / *Нес* / *Насыбуллина Л.Т.* /
 _____ / *Бад* / *Валеева Т.Ф.* /
 _____ / *Шиф* / *Шарипуллина Р.И.* /
 _____ / /