

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

Дата 14 11 2023 г.

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

Директора школы: Ризатадиновой Л.Р.  
Главы Сельского Поселенца: Гиниятуллиной Л.М.  
Родителя 1 класса: Царисова Р.К.

Представители родительской общественности 1 и 10 класса провели род. контроль в школьной столовой.

Цель проверки: Соответствие ежедневного меню утвержденному, соблюдение всех санитарных норм на пищеблоке, наблюдение за учащимися во время завтрака.

составили настоящий акт о том, что в столовой МБОУ Новокашировская СОШ был осуществлен контроль за организацией и качеством питания во время горячего завтрака в 10<sup>30</sup> часов

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

Меню:

№ п/п	Наименование блюда	Выход	Соответствие при взвешивание	Показатели качества	примечание
1	Сыр порционно	10	10	удовлетвор	
2	Пирожок из говядины	100	100		
3	Каша гречневая расс.	150	150		
4	Чай с сахаром, сливки	200	200		
5	Хлеб пшеничный	50	50		
6	Хлеб ржаной	30	30		

Вывод:

Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, блюда нравятся детям. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

Проверяющие



Ризатадинова Л.Р.  
Гиниятуллина Л.М.  
Царисов Р.К.

Была проведена проверка по пищеблоку по оценочному листу на соответствие

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

Примечание:

Работники столовой соблюдают все гигиенические нормы при приготовлении блюд (маски, перчатки, чепцы)  
 В обеденном зале достаточно посадочных мест, соблюдается дистанция, но требуется полная замена табуреток в связи с полным износом покрытия, чем препятствует обработке.

Проверяющие:



Ризаталина А.Р.  
 Риниятуллина А.А.  
 Шерисов Р.К.