

Акт № 1

**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
по организации горячего питания учащихся в МБОУ Нельхайская СОШ**

26.09.2024

Время: 10:30

Цель проверки:

1. Примерное десятидневное меню
2. Соответствие приготовленных блюд технологическим картам.
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации питания обучающихся

Комиссия в составе:

Халбаева Е.А. – заместитель директора по ВР, председатель комиссии

Логвиненко О.В. – член родительского комитета, член комиссии

Степанова Н.В. – член родительского комитета, член комиссии

Кунгурова В.П. – член родительского комитета, член комиссии

Хабалова Н.В – медработник, член комиссии

составили настоящий акт в том, что проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Нельхайская СОШ

В ходе проверки установлено:

1. В наличие имеется перспективное десятидневное меню: для детей от 7 до 11 лет на 2024-2025 учебный год. Пребывание детей – пятидневная учебная неделя с 08.30 до 12.55мин;
для детей от 11 лет до 18 лет на 2024-2025 учебный год. Пребывание детей – пятидневная учебная неделя с 08.30 до 14.35мин.
Меню утверждено директором школы от 23.08.2024г.
2. Блюда готовятся в соответствии с технологической картой
3. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам:
 - санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
 - все сотрудники пищеблока в спецодежде, перчатках;
 - для мытья рук обучающихся имеются раковины, моющие средства . Сушат руки при помощи электросушилок.
 - пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с сертификатами, которые подтверждают их качество и безопасность;

В результате осмотра пищеблока установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено

	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

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании, о личной гигиене учащихся.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар: Бредихина С.И.

Члены родительского контроля с протоколом ознакомлены:

Халбаева Е.А. –заместитель директора по ВР, председатель комиссии

Логвиненко О.В. - член родительского комитета, член комиссии

Хабалова Н.В. – медработник, член комиссии