

Акт № 3

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

25.11.2024

Время: 10:30

Цель:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при мытье посуды
2. Дегустация и контрольное взвешивание готовой продукции.

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 соблюдения санитарно-гигиенических требований при мытье посуды, уборки помещения, проведена дегустация и контрольное взвешивание готовой продукции в школьной столовой МБОУ Нельхайская СОШ.

В ходе проверки установлено:

1. Школьная столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и бытовой техники. Имеются сушилки для чистой посуды.
2. Столовая посуда чистая, без сколов.
3. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
4. Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
5. Не допускается присутствие учащихся и посторонних лиц в производственных помещениях.
6. К работе в школьной столовой допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинский осмотр в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
7. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
8. **Контрольное взвешивание готовой продукции**

обед с 7 до 11 лет

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат капуста с помидорами	80	80	-

2	Суп гороховый	250	250	-
3	Картофель с рыбной котлетой	150/100	150/100	-
4	Кисель	200	200	-
5	Хлеб	90	90	-

9. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества пищи достаточно высоки, качества обработки соответствуют предъявляемым требованиям. Отмечено, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд

Результаты проверки:

1. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в перспективном меню.
2. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявляемым требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар: Бредихина С.И. Бредихина С.И.

Члены родительского контроля с протоколом ознакомлены:

Халбаева Е.А. Халбаева Е.А. – председатель комиссии

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

Хабалова Н.В. Хабалова Н.В – медработник, член комиссии