

АКТ №3

проверки организации горячего питания в школьной столовой

Родительский контроль
МБОУ: Пирожковская ООШ
 (наименование организации)

Дата проверки: 19.11.2021

Время проверки: 10ч. 14мин. (организация горячего питания для 1-4 кл) и 12ч.10 мин

Состав комиссии родительского контроля: Строганова Е.А., Гаврышова В.В., Грищенко М.С. повар Азарных Г.А.

В целях усиления контроля за организацией питания в МБОУ: Пирожковская ООШ, комиссией родительского контроля в составе: Строганова Е.А., Гаврышова В.В., Грищенко М.С. повар Азарных Г.А.

составили настоящий акт в том, что 19 ноября 2021 года, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся МБОУ: Пирожковская ООШ проведена проверка организации питания учащихся.

Цель проверки: изучение эффективности системы питания в школе.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. при осуществлении раздачи порций при организации горячего питания для обучающихся 1-4 кл повара работали без перчаток;

При контрольном взвешивании обнаружено следующее:

1-4 кл

№	Наименование блюда	Выход по меню(г)	Фактический выход(г)
1	Свежий огурец	60	60
2	Гуляш из говядины	90	90
3	Картофельное пюре	150	150
4	Чай с лимоном	187	187
5	Булочка с орехами пониженной калорийности	40	40
6	Хлеб йодированный	40	40

количество грамм заявленных в меню соответствует выдаваемым продуктам;
 количество запеканки и кофе с молоком соответствует заявленному меню.

5-9 кл

№	Наименование блюда	Выход по меню(г)	Фактический выход(г)
1	Плов из птицы	200	200
2	Чай с сахаром	200	200
3	Хлеб пшеничный	20	20

Качество и вес соответствуют заявленному меню

Льготное питание обучающихся

№	Наименование блюда	Выход по меню(г)	Фактический выход(г)
1	Рассольник «Ленинградский»	200	200
2	Чай с сахаром	200	200
3	Хлеб пшеничный	20	20

4	Хлеб ржано-пшеничный	20	20
5			

Качество и вес соответствуют заявленному меню


При проверке, помещения столовой обнаружено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование – исправно/ в холодильнике имеются не промаркированные продукты, не соблюдены санитарные нормы хранения продуктов (кастрюля накрыта пакетом нет маркировки);
2. В холодильнике с пробами имеются пробы от 19.11.21г. т.е поварих не убрала во время, это говорит о том, что не соблюдаются санитарные нормы.
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) не соблюдается
4. Нарушений в зале столовой не выявлено
5. Меню соответствует примерному меню.
6. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
7. Соблюдение температурного режима – соблюдается
8. Бракеражный журнал готовой продукции имеется
9. Классные руководители сопровождают учащихся на обед.

Члены комиссии

Строганова Е.А. - 

Гаврышова В.В. - 

Грищенко М.С. - 

повар Азарных Г.А. - 