

АКТ №4
проверки организации горячего питания в школьной столовой

Родительский контроль
МБОУ: Пирожковская ООШ
(наименование организации)

Дата проверки: 11.12.2021

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 11 декабря 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 помидор	60	60
2	Котлета рыбная	100	100
3	Рис отварной	180	180
4	Какао с молоком	180	180
5	Хлеб йодированный	30	30

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	Тефтели с рисом	90	90
2	Картофель отварной с маслом	150/5	150/5
3	Хлеб пшеничный	30	30
4	Чай с сахаром	200	200

Качество и вес соответствуют заявленному меню

Льготное питание обучающихся


№	Наименование блюда	Выход по меню(г)	Фактический выход(г)
1	Борщ с капустой, картофелем и с сметаной	200	200/10
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 11.12.21г. т.е повар их 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. - 