

АКТ № 4
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МКОУ ООШ №25 п.Бородыновка
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 17.04.2025

Время проверки: 9.00-11.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МКОУ ООШ №25 п.Бородыновка

Комиссия в составе:

Фомичёва А.С. – ответственная за питание

Руднева О.В. – учитель истории

Тесленко К.А. – председатель родительского комитета

Ласенко Н.Н. – член родительского комитета

Руднева Е.И. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ ООШ №25 п.Бородыновка

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	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

Контрольное взвешивание готовой продукции **1-4 классы Завтрак**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша жидкая молочная манная с маслом	260	260	-
2	Какао с молоком	200	200	-
3	Хлеб пшеничный	60	60	-
4	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. не менее 72,5%	10	10	-
5	Яблоки свежие сезонные калиброванные	200	200	-
6	Печенье	50	50	-
7	Сыр Российский	30	30	-

1-9 классы Обед

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Борщ с фасолью и картофелем со сметаной	255	255	-
2	Котлеты рыбные	125	130	5
3	Картофель отварной с маслом	185	185	-
4	Печенье	50	50	-
5	Хлеб пшеничный	50	50	-
6	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	-
7	Компот из сухофруктов	200	200	-
8	Яблоки свежие сезонные калиброванные	200	200	-

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

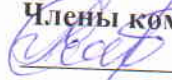
Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

2. Продолжить работу в таком же режиме.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Фомичёва А.С. – ответственная за питание

 Руднева О.В. – учитель истории

 Тесленко К.А. – председатель родительского комитета

 Ласенко Н.Н. – член родительского комитета

 Руднева Е.И. – член родительского комитета