

**АКТ № 1**  
**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**  
**МКОУ ООШ №25 п.Бородыновка**  
**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки: 25.10.2024**

**Время проверки: 11.15-12.20**

**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.	сопровождают
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	Котлеты рубленые из птицы	100	100	-
2	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	185	185	-
3	Чай с сахаром	210	210	-
4	Яблоки свежие сезонные калиброванные	100	100	-
	Хлеб пшеничный	40	40	

**1-9 классы Обед**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250	255	5
2	Рыба, тушеная в томате с овощами	97	97	-
3	Картофель отварной с маслом	185	185	-
4	Компот из свежих яблок	200	205	5
5	Хлеб ржано-пшеничный	35	35	-
6	Хлеб пшеничный	40	45	5

- 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:

1. 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