

КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
«СЛАВСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЛАВСКАЯ СОШ»

Акт

проверки организации горячего питания в школьной столовой для обучающихся школы комиссией по родительскому контролю за организацией питания

Дата проведения проверки: 03.04.2025

Время проведения проверки: 10¹⁰

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований

Комиссией в составе:

Председатель комиссии: Рожко Н.Л. – ответственной за организацию питания;

Грейчюс Г.Н. - заместителя директора МБОУ «Славская СОШ»;

Брызгунова Е. член комиссии родительского контроля;

_____ - член комиссии родительского контроля;

_____ - член комиссии родительского контроля;

_____ - заведующей производством столовой ООО «Каравай»,

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания.

Задачи деятельности комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на «03» 04 / 2025г. (завтрак/обед):

Салат осенний, буточки мясной, за-
печённый в соусе, макароны отварные
с мясом, чай заварной с сахаром,
хлеб кешенский

2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии/не в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены/не выставлены, взвешивание проводилось на правильно/не правильно установленных весах и на перемене.

3. При готовке блюд персонал пользуется/не пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

4. После принятия пищи столы протираются/не притираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

5. Комиссия посетила помывочные отделения для посуды их 2: одно для кухонной посуды, второе для столовой посуды. Для столовой посуды имеются две посудомочные машины. Нарушений не выявлено.

6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Имеется прибор для измерения влажности воздуха, влажность соответствует норме.

7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.




8. Проверили внешний вид работников пищеблока: имеются шапочки, перчатки, спецодежда.

9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал родительского контроля.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативам.

С протоколом комиссии ознакомлена:  зав производством Молодова Е.Ю.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

 Бризгунова У.О.
 Рощко Г.И.
 Фрейлича И.К.