

**МБОУ "Темниковская средняя общеобразовательная школа имени Героя
Советского Союза А.И.Семикова"**

АКТ *№2*

по итогам проведения общественного контроля питания в столовой
МБОУ «Темниковская СОШ им. Героя Советского Союза А.И. Семикова»

Дата проверки: 24.10.2022

Время проверки: 10.15

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Темниковская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза А.И. Семикова», организация работы столовой, соблюдение санитарно-гигиенических норм, соответствие блюд утвержденному цикличному меню, качества приготовленных блюд.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

- Явишева Т.Л., зам. директора по ВР, – председатель комиссии,
- Герасимова З.В., инспектор по охране и защите прав ребёнка, – член комиссии,
- Горбунова Л.А., мед. сестра школы, – член комиссии,
- Волкова Н.В., учитель начальных классов, – член комиссии,
- Михалина С.П., член родительского комитета 8А, – член комиссии,
- Кижменёва О.Р., родительница ученика 8 А– член комиссии.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Темниковская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза А.И. Семикова» в присутствии работников пищеблока.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Столовая работает: на сырье, которые поставляет по контракту ИП "Зиновьев Б.А."
- Обслуживается столовая сотрудниками ИП, под руководством заведующей столовой Фоминой Н.Н.
- Договор на обслуживание столовой с ИП и МБОУ «Темниковская СОШ им. Героя Советского Союза А.И. Семикова» ежегодно продлевается.
- Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья.
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует десятидневному цикличному меню, исключение: нет
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п

1. Наименование блюда: суп с вермишелью и картофелем
Выход по меню (гр.) 250 Фактический выход (гр.) 188,6
2. Наименование блюда: печенье
Выход по меню (гр.) 32 × 3 шт. Фактический выход (гр.) 32,5
3. Наименование блюда: чай с лимоном
Выход по меню (гр.) 200 Фактический выход (гр.) 165
4. Наименование блюда: _____
Выход по меню (гр.) _____ Фактический выход (гр.) _____

При взвешивании 3 порций супа, полученная масса равнялась 566 г.
3 печенья полученная масса равнялась 32,5 г., 3 порций чая, полученная масса равнялась 550 г. что соответствует/ не соответствует / норме (выход готовых: супа — 188,6 г., печенья — 32,5 г., чая — 165 г.).

Разница при взвешивании (гр.)

Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню: порции, соответствуют/не соответствуют возрастной потребности детей, вкусовые качества блюд достаточно/не достаточно высоки, качество обработки соответствует/не соответствуют предъявляемым требованиям.

- Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и раздаче пищи соблюдаются /не соблюдаются
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается – чай – 40°
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины/съели всё.
- Наличие пищевых отходов составляет: 28%
- Бракеражи журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Суточная проба имеется/не имеется (за 21.10.2022 (срок хранения 48 часов)
- Маркировка на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах соответствует/не соответствует
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед
- Культурно гигиенические навыки учащихся при приеме пищи соблюдаются/не соблюдаются.

Замечания и рекомендации по проверке: Коллектив признал работу школьной столовой удовлетворительной.

Директор просит меню с учетом пожеланий детей и родителей, рассмотреть ассортимент предлагаемых блюд, объем порций привнести в соответствие с нормами выдачи, контролировать температурный режим при подаче.

Классным руководителям продолжить работу по пропаганде здоровой пищи среди учащихся и родителей.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Авдеев / Авдеева Т.Л.
В.И. / Герасимов З.В.
Курт / Китмина В.Р.
Фрол / Васова Н.В.
С.И. / Михайлова С.П.
С.И. / Горбунова Л.И.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

24.10.2022



Алексина Т.С.