

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

АКТ № 4

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

Дата проверки: 21.12.22

Время проверки: 12.10

Цель проведения родительского 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 циклическому меню, качества приготовленных блюд.

Мы, члены комиссии родительского 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 "Валитова Д.Д."
- Обслуживается столовая сотрудниками ИП "Валитова Д.Д.", под руководством заведующей столовой Абрамовой Г.Е..
- 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 циклическому меню, исключение: нет
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п

1. Наименование блюда:	<u>салат овощной</u>	Фактический выход (гр.)	<u>100</u>
Выход по меню (гр.)	<u>100</u>		
2. Наименование блюда:	<u>суп картофельный с бобовыми</u>	Фактический выход (гр.)	<u>250</u>
Выход по меню (гр.)	<u>250</u>		
3. Наименование блюда:	<u>рассольник в томате с овощами</u>	Фактический выход (гр.)	<u>110</u>
Выход по меню (гр.)	<u>110</u>		
4. Наименование блюда:	<u>картофельное пюре</u>	Фактический выход (гр.)	<u>180</u>
Выход по меню (гр.)	<u>180</u>		

5. Наименование блюда: кисель из вареной пшеницы
 При взвешивании 3 порций сметана, полученная масса равнялась 300 г.

3 супа полученная масса равнялась 750 г., 3 порций рассольник + картофельное пюре, полученная масса равнялась 330 + 540 г. что соответствует / не соответствует / норме (выход готовых: салат — 100 г, суп — 250 г., рассольник + картофельное пюре — 110 + 180 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
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели почти всё.
- Наличие пищевых отходов составляет: 4,895, индекс несъедобности 5%
- Бракеражи журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Суточная проба имеется/не имеется (за _____ (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: Замечаний нет, работа пищеблока стала лучше, замечаний на завтраки и обеды, Рекомендуем ИМ, Вам-товое Д.Д. проводить занятия учащихся с родителями, сахарный диабет, Кислотный индекс, пропанамерция здоровья, питание,

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Авдеев / Авдеева М. С.
Зуева / Герасимова З. В.
Кур / Китмирова О. Р.
Ковалев / Ковалева Н. В.
Мз / Михаилева С. П.
Торбу / Торбунова Л. А.

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

21.12.2022

Л. С. - Лискина Т. С.