

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

АКТ №5

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

Дата проверки: 09.02.23 г

Время проверки: 09 г. 15 минут

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 цикличному 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 цикличному меню, исключение: ресторан
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п

1. Наименование блюда:	<u>каша манная вязкая с маслом,</u>		
Выход по меню (гр.)	<u>150</u>	Фактический выход (гр.)	<u>150</u>
2. Наименование блюда:	<u>сырники из творога со сладенным сметаном</u>		
Выход по меню (гр.)	<u>150</u>	Фактический выход (гр.)	<u>150</u>
3. Наименование блюда:	<u>чай с лимоном</u>		
Выход по меню (гр.)	<u>200</u>	Фактический выход (гр.)	<u>200</u>
4. Наименование блюда:	<u>хлеб пшеничный</u>		
Выход по меню (гр.)	<u>50</u>	Фактический выход (гр.)	<u>50</u>

При взвешивании 3 порций каши, полученная масса равнялась 450 г.
3 ^{порции} сырников полученная масса равнялась 450 г., 3 порций чай, полученная масса равнялась 600 г. что соответствует/ не соответствует / норме (выход готовых: каша манная — 150 г, сырники со слад. — 150 г., чай с лимоном — 200 г.).

Разница при взвешивании (гр.)

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню: порции, соответствуют/не соответствуют возрастной потребности детей, вкусовые качества блюдов 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 65°
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Наличие пищевых отходов составляет: 2, 3г, индекс непереработки 6%
- Бракеражи готовой продукции имеется/не имеется
- Суточная проба имеется/не имеется (за 7.02 ; 8.02 (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: Организации горячего школьного питания соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2902-08, замечаний нет.
Продолжить работу над совершенствованием системы питания в школе, разнообразить меню едой, уделить больше внимания контролю качества.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Авица / Авишева Т.А.
Зина / Герасимова Э.В.
Князь / Китшинова О.Р.
Увар / Яшкова Н.В.
Ольга / Мельникова С.П.
София / Горбунова А.А.

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

09.02.2023 г.

Лукьянова Т.С.