

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

АКТ №6

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

Дата проверки: 06.04.2022

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 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: ком
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п

1. Наименование блюда: овощная нарезка из свежих помидоров и огурцов
Выход по меню (гр.) 100 Фактический выход (гр.) 100
2. Наименование блюда: квас из свежих фруктов с картошкой и сметаной
Выход по меню (гр.) 250 Фактический выход (гр.) 250
3. Наименование блюда: тефтели мясные в соусе + каша гречневая рассыпчатая
Выход по меню (гр.) 110 + 180 Фактический выход (гр.) 110 + 180
4. Наименование блюда: компот из сухофруктов
Выход по меню (гр.) 200 Фактический выход (гр.) 200

При взвешивании 3 порций овощной нарезки, полученная масса равнялась 300 г.
3 порции кваса полученная масса равнялась 750 г., 3 порции тефтелей с гречкой полученная масса равнялась 330 + 540 г. что соответствует/ не соответствует / порции (выход готовых: овощн. нарезка — 100 г., квас — 250 г., тефтели с гречк — 110 + 180 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 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 70°
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели почти всё.
- Наличие пищевых отходов составляет 39/6, индекс консервативности 4%
- Бракеражи журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Суточная проба имеется/не имеется (за 4.04, 5.04 (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, признать работу классной столовой хорошей.
Для полноценного удовлетворения потребности обучающихся и родителей в горячем питании, необходимо рекомендовать И.П. Вишневой Д.Д. организовать завтраки и обеды в форме «шведского стола». Проводить пропаганду здорового питания среди школьников и родителей.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Авд / Авдеева Т.А.
З.В. / Терешинова З.В.
К.Р. / Киминаева О.Р.
Н.В. / Никитина Н.В.
С.И. / Сорбунцова С.И.
С.И. / Михайлова С.И.

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

06.04.23г

Л.С. - Александрова Т.С.