

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

АКТ *W7*

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

Дата проверки: 18.05.23

Время проверки: 09:15

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п

1. Наименование блюда:	<u>каша "дружба"</u>		
Выход по меню (гр.)	<u>245</u>	Фактический выход (гр.)	<u>245</u>
2. Наименование блюда:	<u>бутерброд с сыром</u>		
Выход по меню (гр.)	<u>65</u>	Фактический выход (гр.)	<u>65</u>
3. Наименование блюда:	<u>яйцо вареное</u>		
Выход по меню (гр.)	<u>40</u>	Фактический выход (гр.)	<u>40</u>
4. Наименование блюда:	<u>какао</u>		
Выход по меню (гр.)	<u>200</u>	Фактический выход (гр.)	<u>200</u>

При взвешивании 3 порций каши, полученная масса равнялась 735 г.  
3 порции бутербродов с сыром, полученная масса равнялась 195 г., 3 порций яйцо варен., полученная масса равнялась 120 г. что соответствует/ не соответствует / норме (выход готовых: каша — 245 г., бутерброд с сыр — 65 г., яйцо варен. — 40 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 68°
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Наличие пищевых отходов составляет: 5,28, индекс переработки 6%
- 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: работа столовой дружна-на хорошей, замечаний нет.  
Для полноценного удовлетворения потребностей детей в горячем питании максимально разнообразить меню с учетом витаминизации учащихся, всеми преподавателями среднего класса с привлечением родителей и педагогических работников.

Член(ы) комиссии:

<u>Явиев</u>		<u>Явиева М. А.</u>
<u>Ким</u>		<u>Киташева О. Р.</u>
<u>Вай</u>		<u>Вайков Н. В.</u>
<u>Зараф</u>		<u>Зарафова З. Р.</u>
<u>Торун</u>		<u>Торунова М. А.</u>
<u>Али</u>		<u>Алишанова С. И.</u>