

**АКТ № 4**  
**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**  
**МБОУ «ООШ №21»**  
**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки: 20.01.2025 г.**

**Время проверки: 10:00-12:10**

**Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в МБОУ «ООШ №21».

**Комиссия в составе:**

Плетнева С.П. – ответственная за питание

Муртазалиева А.З. – председатель родительского комитета

Оберемок О.Н. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «ООШ №21»

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	<b>исправно</b>
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	<b>не выявлено</b>
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	<b>соблюдается</b>
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	<b>не выявлено</b>
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	<b>соответствует</b>
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	<b>соответствует</b>
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	<b>соответствует</b>
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи	<b>да</b>

	– да/нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	Да
15	Вес готовой продукции - соответствует/не соответствует	соответствует

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.

**Вывод :**

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:


1. Продолжить работу в таком же режиме.

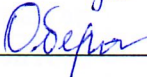
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  **Нурмагомедова Х.О.**

**Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:**

 Плетнева С.П – ответственная за питание

 Муртазалиева А.З. – председатель родительского комитета

 Оберемок О.Н.– член родительского комитета