

АКТ № 2
родительского контроля на предмет проверки пищеблока
МАОУ СОШ №17 имени А.Н. Быкова
по организации горячего питания обучающихся

Дата проверки: 21.03.25

Время проверки: 09:20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МАОУ СОШ №17 имени А.Н. Быкова

Состав Комиссии:

Специалист по ОТ (ответственный за питание) Валеева Н.С. г.

Представитель учреждения Резниченко г.н.

Член комиссии родительского контроля Сергеева А.А. г.

Член комиссии родительского контроля _____

Член комиссии родительского контроля _____

Проведена проверка: _____

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Контрольное взвешивание готовой продукции

5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1				
2				
3				

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Пюре с горбушей, овощи	220	220	НЕТ
2	Булка сухоломская	50	50	НЕТ
3	Чай	210	210	НЕТ

В ходе проверки были выявлены следующие нарушения

нарушений не выявлено

В ходе проверки замечания не выявлены

РЕКОМЕНДОВАНО:

Классным руководителям провести беседу о правильном поведении в столовой и о личной гигиене школьников

Подписи:

Специалист по ОТ (ответственный за питание) Васильева Н.С.

Представитель учреждения Ривкина Т.И.

Член комиссии родительского контроля Сергеева А.А.

Член комиссии родительского контроля

Член комиссии родительского контроля

С актом родительского контроля ознакомлен(а) повар-бригадир:

Осина ЖВ