

АКТ № 4

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Гимназия с. Знаменка»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 18.01.2023

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Гимназия с. Знаменка».

Комиссия в составе:

Мамаева Р.Т. – ответственная за питание

Каппушева Н.С. – учитель истории

Махмудова Н.М. – председатель родительского комитета

Салпагарова Х.А – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Гимназия с. Знаменка».

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 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.	сопровожают

13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	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	Салат из капусты	100	105	5
2	Плов	240	240	-
3	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
4	Хлеб пшеничный	60	60	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с горохом с гренками	215	210	5
2	Рыба тушеная в томате с овощами	150	150	-
3	Картофельное пюре	200	200	-
4	Компот из смеси сухофруктов	200	205	5
5	Хлеб пшеничный	60	60	-
6	Яблоко	130	135	5

- 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 учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-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 _____ Узденова М.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

_____ Мамаева Р.Т. – ответственная за питание

_____ Каппушева Н.С. – учитель истории

_____ Махмудова Н.М. – председатель родительского комитета

_____ Салпагарова Х.А – член родительского комитета

АКТ № 5

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Гимназия с. Знаменка»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: Дата проверки: 14.02. 23

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Гимназия с. Знаменка».

Комиссия в составе:

Мамаева Р.Т. – ответственная за питание

Каппушева Н.С. – учитель истории

Махмудова Н.М. – председатель родительского комитета

Салпагарова Х.А – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Гимназия с. Знаменка».

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 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.	сопровожают

13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	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	Салат из белокочанной капусты	100	100	-
2	Гуляш из говядины	90	90	-
3	Макароны	150	155	-
4	Соус томатный с овощами	30	30	-
5	Компот из свежих яблок	200	205	5
6	Хлеб пшеничный	60	60	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови	100	100	-
2	Борщ с капустой белокочанной и картофелем	200	205	5
3	Сметана	10	10	-
4	Тефтели говяжьи с рисом	70	70	-
5	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	-
6	Соус томатный с овощами	30	30	-
7	Компот из свежих яблок	200	200	-
8	Хлеб пшеничный	80	80	-

- 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 учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

2. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ Узденова М.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

_____ Мамаева Р.Т. – ответственная за питание

_____ Каппушева Н.С. – учитель истории

_____ Махмудова Н.М. – председатель родительского комитета

_____ Салпагарова Х.А – член родительского комитета

АКТ № 6

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Гимназия с. Знаменка»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: Дата проверки: 13.03. 23

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Гимназия с. Знаменка».

Комиссия в составе:

Мамаева Р.Т. – ответственная за питание

Каппушева Н.С. – учитель истории

Махмудова Н.М. – председатель родительского комитета

Каппушева М.Р. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Гимназия с. Знаменка».

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 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.	сопровожают

13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	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	Салат из белокочанной капусты	100	100	-
2	Котлеты, припущенные из птиц	90	90	-
3	Картофельное пюре	150	155	-
4	Соус сметанный с томатом	30	30	-
5	Компот из смеси сухофруктов	200	205	5
6	Хлеб пшеничный	60	60	-
7	Хлеб ржаной	45	45	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с вермишелью	200	205	5
2	Котлеты, припущенные из птиц	80	80	-
3	Картофельное пюре	130	130	-
4	Соус сметанный с томатом	30	30	-
5	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
6	Хлеб пшеничный	60	60	-
7	Хлеб ржаной	47	47	-
8	Бананы	130	135	5

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню.

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

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

3. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ Узденова М.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

_____ Мамаева Р.Т. – ответственная за питание

_____ Каппушева Н.С. – учитель истории

_____ Махмудова Н.М. – председатель родительского комитета

_____ Каппушева М.Р. – член родительского комитета