

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 г. НЕМАНА»

Акт №2		№
по организации горячего питания учащихся		1/1
24.09.2024.		
Время: 12:20		
Цель проведения родительского контроля:		
выявление нарушений при организации питания в MAOY «COШ № 2 г. Немана»		
Родительский контроль в составе:		
Доронина Виргиния Петровна . - ответственный за организацию питания		
Емильдяева Елена Александровна - представитель родительской общественности, 8 класс		
Манилова Ольга Николаевна - представитель родительской общественности. 4 класс		

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой MAOY «COШ № 2 г. Немана»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

	Технологическое и холодильное оборудование	<u>исправно/не исправно</u>
1.	Нарушений на пищеблоке -	<u>выявлено/не выявлено.</u>
2.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) –	<u>соблюдается/не соблюдается</u>
3.	Нарушений в зале столовой -	<u>выявлено/не выявлено</u>
4.	Чистота и целостность столовых приборов -	<u>соответствует/не соответствует норме</u>
5.	Соответствие меню типовому	<u>соответствует/не соответствует</u>
6.	Вкусовые качества блюд - соответствуют предъявленным требованиям	<u>соответствует/не соответствует</u>
7.	Соблюдение температурного режима –	<u>соблюдается/не соблюдается</u>
8.	Суточная проба - (срок хранения 48 часов)	<u>имеется/не имеется</u>
9.	Бракеражный журнал готовой продукции -	<u>имеется/не имеется</u>
10	Классные руководители – сопровождают учащихся на обед.	<u>Да/нет</u>
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи	<u>Да/нет</u> (Столы обраб. после каждого приема пищи; пола эдк)
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	<u>Да/нет</u>

Контрольное взвешивание готовой продукции

5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат Осенний	60	65	5
2	Суп картофельный с вермишелью на бульоне	200	200	0
3	Рагу овощное с мясом	200	200	0
4	Напиток из шиповника	200	200	0
	Хлеб пшеничный	20	20	0
	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	0

- 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.

Так же в ходе проведения контрольных мероприятий провели взвешивание отходов на тарелках, отдаваемых обучающимися после приема пищи в моечное отделение.

По окончании обеда был произведен расчет «индекса несъедаемости», который составил 13 %.

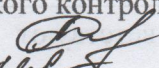
Вывод:

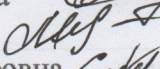
- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

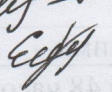
- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

Члены комиссии родительского контроля:

Доронина Виргиния Петровна 

Манилова Ольга Николаевна 

Емильдяева Елена Александровна 

с протоколом ОЗНАКОМЛЕНА зав. производством Думчева Н.Е. 