

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение,
средняя общеобразовательная школа № 18 города Ставрополя

АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией общественного родительского контроля

Дата проверки: 04.04.2025

Время проверки: 14.40

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся,

Родительский контроль в составе:

1. Викторова Людмила Николаевна - ответственные за организацию питания в МБОУ АШ № 18
2. Александрова Анна Александровна - представитель родительской ответственности 2 в класса
3. Горбачук Виктория Михайловна - представитель родительской ответственности 2 в класса
4. Турова Марина Сергеевна - представитель родительской ответственности 2 в класса

составили настоящий акт о том, что 04.04.2025 родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют (соответствуют/ не соответствуют) утвержденному меню, по опросам учащихся нравится (нравится/не нравится) детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Порции соответствуют (соответствуют/не соответствуют) выходу блюда и возрастной потребности детей, соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. При дегустации комиссия отметила высокие вкусовые качества блюд, качество обработки продуктов и их применение соответствует требованиям
3. Организация питания: в классе в столовой имеется раздаточные тарелки, которые обеспечивают выделение тарелки на индивидуальность тарелки для каждого ребенка. Все тарелки мытые в раковину, тарелки чистые, одноразовые бумажные, дезинфицируются. Дети получают десерты.
4. В обеденном зале каждый стол накрыт для 2-х обучающихся, соблюдается (соблюдается/не соблюдается) безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает (хватает/не хватает).
5. Все классные руководители сопровождают (сопровождают/не сопровождают) свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают (соблюдают/не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

7. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует (соответствует\не соответствует) санитарным нормам и правилам.
8. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность, продукты находятся в специально отведенных подготовленных местах. Завоз продуктов питания осуществляется при наличии сертификата качества и удостоверения качества продукции. На момент проведения проверки имеются сертификаты на сырье и продукты питания, удостоверяющие безопасность и качество продуктов.
9. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительных документов.
10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии (соответствии\несоответствии) с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
11. Столовая обеспечена (обеспечена\не обеспечена) достаточным количеством столовой посуды и приборами. Правила мытья и дезинфекции посуды в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил соблюдаются (соблюдаются\не соблюдаются).
12. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается (отбирается\не отбирается) суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
13. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются (употребляются\не употребляются).
14. Хранение продуктов питания осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Температурный режим в холодильном оборудовании соблюдается (соблюдается\не соблюдается). Гнили и бомбажа не обнаружены (обнаружено\не обнаружено).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Персоналу кухни и пищеблока рекомендуется регулярно проверять сроки годности в холодильнике употребляемых продуктов и их хранение, в частности, в холодильнике хранить не более 3-х дней, в холодильнике хранить не более 3-х дней, в холодильнике хранить не более 3-х дней, в холодильнике хранить не более 3-х дней.

С протоколом комиссии ознакомлена: Раз повар – бригадир А.А. Мухомова

Члены общественного родительского контроля с протоколом ознакомлены:

1. Ремнева Наталья Викторовна С
2. Алексеева Анна Александровна С
3. Горбачук Екатерина Михайловна С
4. Турова Мария Сергеевна С