

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

ГБОУ «СОШ №2 с.п. Троицкое»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 18.11.2024г

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в ГБОУ «СОШ №2 с.п. Троицкое».

Комиссия в составе:

Мамилова З.М. – ответственная за питание

Бочалова Ф.И. – учитель географии

Алиева М.И. – председатель родительского комитета

Евлоева Х.А. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ №2 с.п. Троицкое».

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

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с горохом	215	210	5
2	Рыба тушеная в томате	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 4-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 Яндиева А.Я.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Мамилова З.М. Мамилова З.М. – ответственная за питание

Бочалова Ф.И. Бочалова Ф.И. – учитель географии

Алиева М.И. Алиева М.И. – председатель родительского комитета

Евлоева Х.А. Евлоева Х.А. – член родительского комитета

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

ГБОУ «СОШ №2 с.п. Троицкое»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: Дата проверки: 14.02. 25г

Время проверки: 13.30-14.05

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в ГБОУ «СОШ №2 с.п. Троицкое».

Комиссия в составе:

Мамилова З.М. – ответственная за питание

Бочалова Ф.И. – учитель географии

Алиева М.И. – председатель родительского комитета

Евлоева Х.А – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ №2 с.п. Троицкое».

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

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	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	Компот из свежих яблок	200	200	-
7	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 4-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 Яндиева А.Я.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Мамилова З.М. – ответственная за питание

Бочалова Ф.И. – учитель географии

Алиева М.И. – председатель родительского комитета

Евлоева Х.А. – член родительского комитета

проверки школьного питания комиссией родительского

Дата проверки: 06.05. 2025 г.

Время проверки: 09.40 час.

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1.Мамилова З.М.- зам.директора по ВР-председатель комиссии;

2.Бочалова Ф.М.- учитель географии;

3.Алиева М.И. – председатель родительского комитета;

4.Евлоева Х.А. – член родительского комитета.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

-

санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;

-пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;

-

примерное недельное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

-на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (дети СВО).

-

в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

при входе осуществляется обработка рук дез.средствами).

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Воспитатель следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

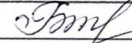
Члены комиссии родительского контроля:

1.Мамилова З.М.- зам.директора по ВР-председатель комиссии;

2.Бочалова Ф.М.- учитель географии;

3.Алиева М.И. – председатель родительского комитета;

4.Евлоева Х.А. – член родительского комитета.



Акт №3

проверки школьного питания комиссией родительского

Дата проверки: 06.05.2025 г.

Время проверки: 09.40 час.

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Мамилова З.М. - зам. директора по ВР-председатель комиссии;

2. Бочалова Ф.М. - учитель географии;

3. Алиева М.И. - председатель родительского комитета;

4. Евлюева Х.А. - член родительского комитета.

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;

пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находится в специально отведенных, подготовленных местах;

примерное недельное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1 - 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (дети СВО).

в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младшим школьникам;

при входе осуществляется обработка рук дез.средствами).

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

К каждому меню разработаны технологические карты. Воспитатель следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы

школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Мамилова З.М. - зам. директора по ВР-председатель комиссии;

2. Бочалова Ф.М. - учитель географии;

3. Алиева М.И. - председатель родительского комитета;

4. Евлюева Х.А. - член родительского комитета.