

Акт

проверки организации горячего питания в школьной столовой для обучающихся школы №480 Общественной комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13.12.2023 г.

Время проверки: 09. 40 час. (1 перемена)

Цель проверки: Проверка работы столовой и пищеблока. Контроль за качеством питания.

Родительский контроль в составе:

- | | |
|--------------------|---|
| 1. Жиленко Л. Е. | ответственный за организацию питания |
| 2. Рябоконь С.В. | представитель родительской общественности |
| 3. Полуэктова А.П. | представитель родительской общественности |
| 4. Тедеева З.А. | представитель родительской общественности |
| 5. Рустикова Е.С. | представитель родительской общественности |

Составили настоящий протокол в том, что 13 декабря 2023 года родительским контролем была проведена проверка работы столовой и пищеблока, организация качества питания в школьной столовой, соответствие заявленному меню.

Технологическое оборудование на момент проверки исправно.

Холодильные камеры исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, все холодильные камеры используются по назначению. В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. На этикетках указан состав веществ, консервантов в перечне ингредиентов нет. Фрукты хранятся в таре производителя в деревянных ящиках .

Меню школьной столовой на 13 декабря 2023 г. (завтрак для 1-4 кл,5а,5б класса): каша пшеничная молочная с маслом сливочным, пудинг из творога с курагой, батон, обогащенный микронутриентами, йогурт 2,5% жирности, чай с лимоном. Также в наличии буфетная продукция.

Меню выставлено на стенде.

В ходе проверки установлено:

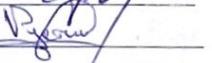
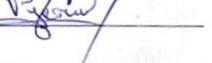
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества

- достаточно высоки, качество приготовления соответствует предъявляемым требованиям. Недовеса порций не выявлено.
3. Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.
 4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, чтобы перед едой мыли руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дезинфицирующие средства.
 5. В обеденном зале каждый стол накрыт на заявленное количество обучающихся каждого класса, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает.
 6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
 7. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки и кружки чистые, без сколов.
 8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (спец.одежда, маски, перчатки, чепцы).
 9. Коэффициент несъедаемости на 13.12.2023г.(завтрак:младшая школа +5А,5Б) равен : (220гр x 22чел.)+(285гр.x23чел.)= 11395гр., несъедобные остатки составляют **0.740гр., КОЭФ. Несъедаемости =6.49%**

С протоколом комиссии ознакомлена :

Зав.производством  Балакирева Г.В

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Жиленко Л.Е. 
2. Рябоконь С.В. 
3. Полуэктова А.П. 
4. Тедеева З.А. 
5. Рустикова Е.С. 

Акт

проверки организации питания ГБОУ школы №480

от 11.12.2023г.

Время проверки работы буфета: 11.55

Комиссия по организации питания в составе:

ответственного за организацию питания

Жиленко Л.Е.,

медицинской сестры

Гломоздовой Ю.Б.

представителя родительской общественности

Полуэктовой А.П.,

представителя родительской общественности

Тедеевой З.А.,

представителя родительской общественности

Рябоконь С.В.

провели проверку санитарного состояния буфета, качества буфетной продукции, наличие ассортимента.

Комиссия постановила:

1. Санитарное состояние буфета удовлетворительное; холодильная

витрина, стол, стойка содержатся в чистоте, согласно требованиям.

2. Двухнедельное меню в наличии.

3. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

4. Контрольные порции в наличии. Вес правильный.

5. В свободном выборе: салат капустный, салат мясной, салат из свеклы, печенье пирожки с яблоком, с картофелем, с капустой, плюшка сахарная, сок, вода.

6. Буфет укомплектован необходимой столовой посудой, кухонным инвентарем, оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения. В помещении буфета отсутствуют следы насекомых и грызунов. Помещение регулярно проветривается, осуществляется рециркуляция воздуха.

7. В холодильной витрине выставлены салаты, соки, бутерброды.

8. Осуществляется своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся.

9. Дети с удовольствием едят выпечку.

10. Предложить увеличить ассортимент салатов из фруктов и овощей, мясного салата.

С протоколом комиссии ознакомлена :

Зав.производством



Балакирева Г.В

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Жиленко Л.Е. *Лиля*
2. Рябоконь С.В. *С.Рябоконь*
3. Полуэктова А.П. *Анна*
4. Тедеева З.А. *З.Тедеева*