

## АКТ № 5

проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в столовой ГБОУ СО «Красноуфимская школа-интернат»

Дата проведения: 04 апреля 2025 года

Время проведения: 19 часов 45 минут

Цель проведения родительского контроля: .

- контроль за полнотой вложения продуктов;
- выявление нарушений при организации питания и санитарных норм в пищеблоке
- Настоящий Акт составлен в присутствии:
  - Соболева М.А., родитель обучающегося 7 «Б» класса – председатель Родительского комитета;
  - Зуева М. Ю., родитель обучающегося 9 «А» класса – член Родительского комитета;
  - Иликаева Л. Г., родитель обучающегося 7 класса – член Родительского комитета;
  - Плотникова З.Н., фельдшер ОО;
  - Салтанова О. А., заместитель директора по АХР

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий Акт о том, что 04 апреля 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено

1. Выход блюд следующего ассортимента: Меню на 06.04. 2023г (второй ужин)

НАИМЕНОВАНИЕ	ПОЛОЖЕНО гр.	ФАКТИЧЕСКИ гр.
Йогурт питьевой	180 гр	180 гр
Ватрушка с повидлом	60 гр	60гр

Отмечено, что выпускаемые блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольное блюдо выставлено, взвешивание проводилось на правильно установленных весах. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Проверили внешний вид работников пищеблока. Ведется бракеражный журнал готовой продукции, бракеражный журнал сырой

продукции, журнал температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд, Журнал учёта влажности и температурного режима, Журнал срока реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с сопроводительными документами, имеются технологические карты приготовления блюд.

Имеется график посещения столовой. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. При входе в столовую соблюдаются гигиенические процедуры (мытьё рук), в наличии одноразовые полотенца и жидкое мыло.

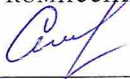


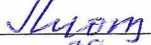

Технология приготовления блюд производится по технологическим картам; продукты свежие, поставщик завозит продукцию согласно графику: хлебобулочные изделия и молочные продукты 2 раза в неделю, мясо/рыба 1 раз в неделю

**Выводы:**

- закладка вложения продуктов осуществляется в полном объёме;
- нарушений при организации питания и санитарных норм в пищеблоке не обнаружено

ГБОУ СО «Красноуфимская школа-интернат» организовано предоставления бесплатного горячего питания обучающихся с 1 по 9 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны членов родительского контроля нет.

Члены комиссии:

 _____	Соболева М.А.
 _____	Зуева М.Ю.
 _____	Иликаева Л.Г.
 _____	Плотникова З.Н.
 _____	Салтанова О.А., заместитель директора по АХР