

АКТ № 4

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

Дата проведения: 23 января 2025 года

Время проведения: 12.30 часов

Цель проведения родительского контроля:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Выявление нарушений при организации питания и санитарных норм в пищеблоке

Настоящий Акт составлен в присутствии:

- Соболёва М.А, родитель обучающегося 7 «Б» класса – председатель Родительского комитета;
- Плотникова З.Н., фельдшер ОО;
- Сиволобова О.Б, учитель;
- Салтанова Ольга Анатольевна, заместитель директора по АХР

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий Акт в том, что 23 января 2025 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 09 января 2024 года (обед)

НАИМЕНОВАНИЕ	ПОЛОЖЕНО гр.	ФАКТИЧЕСКИ гр.
Фрикадельки рыбные для супов	50гр	50гр
Суп картофельный с фрикадельками	300гр	300гр
Макаронные изделия отварные	250гр.	250 гр.
Хлеб ржаной	120 гр.	120 гр
Сок яблочный	200 гр	200 гр.

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 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

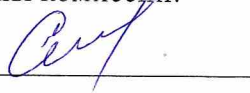
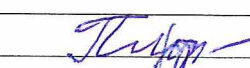
Выводы:

- 1 Признать оценку приготовления пищи удовлетворительной.
2. Закладка вложения продуктов осуществляется в полном объёме.
3. 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 .

Выводы: комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны членов родительского контроля и членов бракеражной комиссии нет.

Члены комиссии:

	Соболёва М.А.
_____	Сиволобова О.Б.
	Плотникова З.Н.
	Салтанова О.А.