

АКТ №1

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

Дата проведения: 04 октября 2024 года

Время проведения: 09.00 часов

Цель проведения родительского контроля:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
5. 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., и.о заместител директора по АХР

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий Акт в том, что 04 октября 2022 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 04 октября 2022г (завтрак)

НАИМЕНОВАНИЕ	ПОЛОЖЕНО гр.	ФАКТИЧЕСКИ гр.
Омлет с зелёным горошком	75 гр	75 гр
Масло сливочное	10 гр	10 гр
Сыр голландский твёрдый	15 гр.	
Какао с молоком (1-й вариант)	200 гр.	200 гр.
Хлеб пшеничный	50 гр.	50 гр
Соль	1.6 гр	1,6 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 одноразовые полотенца и жидкое мыло.

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

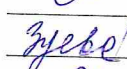
Выводы:

- 1 Признать оценку приготовления пищи удовлетворительной.
2. Закладка вложения продуктов осуществляется в полном объёме.
3. Приготовление пищи соблюдается согласно технологических карт по приготовлению блюд
- 4 Выявлено сбалансированное безопасное питание
5. 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.

Предложения: по возможности произвести замещение йогурта и кефира на молоко; увеличить объём потребления блюд из картофеля

Члены комиссии:

	Соболева М.А
	Зуева М.Ю.
	Иликаева Л.Г.
	Плотникова З.Н.
	Салтанова О.А.