

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МОУ Школа №32 г. Черемхово

по организации горячего питания учащихся 1-4 классов

Дата проверки: 26.09.2024

Время проверки: 8.40 -

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ Школа №32 г. Черемхово

Комиссия в составе:

Е.А. Семейкина – заместитель директора ВР

Томкова Р.Ю. – учитель

Томоногова В.В. – родитель 40

Курс Д.Н. – родитель 40

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ Школа №32 г. Черемхово

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 всё
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется заполнен
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают

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(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Шурпу	0,30	0,30	-
2	Пассаты Ленинград-й смет.	200	200	-
3	Фруктовый салат	0,90	0,90	-
4	Картофельное пюре	130	130	-
5	Мед	20/100	20/100	-
6	Каша из сухофруктов	200	200	-
7		-	-	-

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют/не 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/неудовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет/есть.

Рекомендации: _____

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Негуляева Н.Ю.

Крохалева А.Ф.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Е.А. Семейкина _____ – заместитель директора ВР

Г.Ю. Божова _____ – учитель

В.В. Богомолов _____ – родитель

Д.И. Сурс _____ – родитель

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МОУ Школа №32 г. Черемхово

по организации горячего питания учащихся 1-4 классов

Дата проверки: 11.11.2014

Время проверки: 9:30

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ Школа №32 г. Черемхово

Комиссия в составе:

Е.А. Семейкина – заместитель директора ВР

У.С. Шюткина – учитель

А.А. Брыштанова – родитель

В.С. Васильев – родитель

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ Школа №32 г. Черемхово

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	<i>исправно</i>
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	<i>не выявлено</i>
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	<i>соблюдается</i>
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	<i>не выявлено</i>
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	<i>соотв. ет.</i>
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	<i>соотв. ет.</i>
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	<i>соответ. ет.</i>
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	<i>соблюдается</i>
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	<i>съели > половины</i>
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	<i>имеется</i>
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	<i>имеется заполнен</i>
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	<i>сопровождают</i>

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(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Васаби (капустя, морковь, болгар.)	0,50	0,50	-
2	Суп крестьянский	200	200	-
3	Трешна	130	130	-
4	Курица в соусе	100	100	-
5	Желе	200	200	-
6	Каша	200	200	-
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют/не 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/неудовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет/есть.

Рекомендации: _____

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

_____ Негуляева Н.Ю.

_____ Крохалева А.Ф.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Е.А. Семейкина _____ – заместитель директора ВР

_____ – учитель

_____ – родитель

_____ – родитель

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МОУ Школа №32 г. Черемхово

по организации горячего питания учащихся 1-4 классов

Дата проверки: 12.12.2024

Время проверки: 9.40

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ Школа №32 г. Черемхово

Комиссия в составе:

Е.А. Семейкина – заместитель директора ВР

Тимофеева И. А. – учитель

Поваренкина Н. А. – родитель

Анисимов С. А. – родитель

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ Школа №32 г. Черемхово

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	соответ. ет
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответ. ет
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответ. ет
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	едли все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется заполнен
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают

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(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат (капусты+горошек)	0,50	0,50	-
2	Фасолюшка	200	200	-
3	Рот в томатном соусе	0,90	0,90	-
4	Рис	130	130	-
5	Хлеб	20/40	20/40	-
6	Каша гр.	200	200	-
7	Конфетные	0,20	0,20	-

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют/не 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/неудовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет/есть.

Рекомендации:

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Негуляева Н.Ю. Негуляева Н.Ю.

Крохалева А.Ф. Крохалева А.Ф.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Е.А. Семейкина Семейкина – заместитель директора ВР

М.Н. Пилипчук – учитель

Н.Н. Петровская – родитель

С.А. Николаев – родитель