

Акт №6
по итогам проведения родительского контроля питания в
МАОУ – Гимназия № 47 (ул. Д. Зверева, 8)

21.01.2025

Время: 11.00

Цель проверки: Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Комиссия в составе:

Болячкина О.Ф., директор;

Шекенева Н.О., социальный педагог,

Стерхов В.С., заместитель директора,

Казанцева Е.А., представитель родительской общественности,

Баннх Н.В., представитель родительской общественности,

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ – Гимназия № 47.

В результате осмотра пищеблока 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.	Нарушения соблюдения сроков годности - выявлено/не выявлено	не выявлено
5.	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
6.	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
7.	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
8.	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
9.	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
10.	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
11.	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
12.	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
13.	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
14.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/нет	да

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд 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. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

6. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Зав. производством _____ Голдырев Д.Д.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Болячкина О.Ф.

Шекенева Н.О.

Стерхов В.С.

Казанцева Е.А.

Баннх Н.В.