

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
лицей № 5 города Ставрополя

АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией общественного родительского контроля

Дата проверки: 14.03.2025

Время проверки: 14.00

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся,

Родительский контроль в составе:

родитель Соловьев Валентин Степанович
родитель Мухомов Олег Александрович
зам. директора по ВР Камушки Елена
Александровна

составили настоящий акт о том, что 14.03.2025 родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют (соответствуют/ не соответствуют) утвержденному меню, по опросам учащихся удовлетворены (нравится/не нравится) детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Порции соответствуют (соответствуют/не соответствуют) выходу блюда и возрастной потребности детей, соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. При дегустации комиссия отметила высокое качество приготовленных блюд
3. Организация питания: организована и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.1.2132-03
4. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6 обучающихся, соблюдается (соблюдается/не соблюдается) безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает (хватает/не хватает).
5. Все классные руководители сопровождают (сопровождают/не сопровождают) свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают (соблюдают/не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
7. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует (соответствует/не соответствует) санитарным нормам и правилам.

8. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность, продукты находятся в специально отведенных подготовленных местах. Завоз продуктов питания осуществляется при наличии сертификата качества и удостоверения качества продукции. На момент проведения проверки имеются сертификаты на сырье и продукты питания, удостоверяющие безопасность и качество продуктов.
9. Поступившие продукты доброкач. (доброкачественные/недоброкачественные) (отсутствие гнили, бомбажа и т.д.)
10. Отметки о поступлении в ГИИС «Меркурий» имеются (имеются/не имеются).
11. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
12. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии (соответствии/несоответствии) с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
13. Столовая обеспечена (обеспечена/не обеспечена) достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
14. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается (отбирается/не отбирается) суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
15. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются (употребляются/не употребляются).
16. Хранение продуктов питания осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Температурный режим в холодильном оборудовании соблюдается (соблюдается/не соблюдается).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

С протоколом комиссии ознакомлена: повар – бригадир Александров С.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Семикова В.С.
Малхасян О.А.
Жмуринская А.