

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
лицей № 16 города Ставрополя

АКТ

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

Дата проверки: 2.04.2015

Время проверки: 8:30 - 9:20

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

Родительский контроль в составе:

Иванов Павел Александрович
Савин Анастасия Викторовна
Тадирова Оксана Владимировна

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда Рацион сбалансированный (соответствуют/ не соответствуют) утвержденному меню, по опросам учащихся 1-4 классы (нравится/не нравится) детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Порции 50-100 г (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 качество исполнения блюд.
3. Организация питания: организована в соответствии с утвержденным меню КСО.
4. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4 обучающихся, _____ (соблюдается/не соблюдается) безопасная дистанция, посадочных мест детям _____ (хватает/не хватает).
5. Все классные руководители _____ (сопровождают/не сопровождают) свои классы.
6. Сотрудники столовой _____ (соблюдают/не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
7. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала _____ (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. Отметки о поступлении в ГИИС «Меркурий» _____ (имеются\не имеются).
10. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
11. Производство готовых блюд осуществляется в _____ (соответствии\несоответствии) с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
12. Столовая _____ (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.
13. С целью контроля по соблюдению технологического процесса _____ (отбирается\не отбирается) суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
14. Запрещенные продукты в питании детей _____ (употребляются\не употребляются).
15. Хранение продуктов питания осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Температурный режим в холодильном оборудовании _____ (соблюдается\не соблюдается).
16. Гниль и бомбаж отсутствуют.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Проводятся ежедневные проверки качества и безопасности пищи в течение рабочего дня.

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ повар – бригадир _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Савина Т.А. Савина Т.В. Савина О.Р. _____
