

Проведения родительского контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой МБОУ "Новокашировская СОШ"

Дата 03 февраля 2025 г.

Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе:

заведующий Насыбуллина Л.Т.родитель Валеева Г.Т.родитель Шарипуллина Р.И.

Представители родительской общественности _____ провели род. контроль в школьной столовой.

Цель

проверки: Соблюдение соответствия блюд утвержденному меню, соответствия порций весовой норме, соблюдения гигиенических требований для работников столовой.

составили настоящий акт о том, что в столовой МБОУ "Новокашировская СОШ" был осуществлен контроль за организацией и качеством питания во время горячего завтрака в 10⁰⁰ часов

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

Меню;

№ п/п	Наименование блюда	Выход	Соответствие при взвешивании	Показатели качества	примечание
1	Сырники из творога	60	60	Золотистая без трещ. поверхность, сочные, вкус творога	
2	Чаша ризотто с мясом и овощами	180/5	180/5	Вторичная выжарка, зерно - мягкое, соус - густой	
3	Пюре из свеклы, картофеля и моркови со сметаной	250/10	250/10	Сочные, овощи и мясо мягкие, соус - густой	
4	Чай фруктовый с лимоном	200	200	Сладкий, со вкусом цитрусовых	
5	Хлеб пшеничный	30	30	Сдобный, пышный	

Вывод:

Все блюда приготовлены качественно, согласно тех. картам. Соответствуют весовой норме.

Проверяющие:

Л.Т. Насыбуллина / Насыбуллина Л.Т.
Г.Т. Валеева / Валеева Г.Т.
Р.И. Шарипуллина / Шарипуллина Р.И.
 / /

Была проведена проверка по пищеблоку по оценочному листу на соответствие

№ п/п	Перечень вопросов	Результат проверки
1	Условия для мытья рук учащихся перед заходом	организовано
2	Наличие мыла для мытья рук учащихся	имеется
3	Наличие одноразовых полотенец для рук	имеется
4	Наличие горячей воды	имеется
5	Наличие дезара в обеденном зале	имеется
6	Наличие кожных антисептиков в столовой	имеется
7	Наличие масок у сотрудников	имеется
8	Наличие перчаток у сотрудников	имеется
9	Соблюдение правил личной гигиены работниками столовых (не должно быть украшений, колец, часов, булавок)	соблюдается
10	Наличие спец. одежды (халат и головной убор)	имеется
11	В гардеробе спец. одежда должна храниться отдельно от верхней одежды.	хранится отдельно
12	Санитарное состояние пищеблока (кухни)	чисто
13	Санитарное состояние обеденного зала	чисто.
14	Состояние столовой посуды	хорошее
15	Правильное составление меню	+
16	Наличие утвержденного меню	имеется
17	Наличие ежедневного меню на раздаче	вывешено
18	Разработанные технологические карты	имеется
19	Соблюдение технологического приготовления блюд по технологическим картам	соблюдается
20	Наличие суточной пробы в холодильниках ,на банках должно быть указана дата приготовления	имеется
21	Входной контроль поступающих продуктов (при поступлении скоропортящихся продуктов ведется бракеражный журнал сырых продуктов)	ведется журнал
22	Наличие документов удостоверяющих качество продуктов: сертификат соответствия или декларация соответствия, удостоверение качества или ветеринарное удостоверение.	имеется
23	Контроль за качеством готовых блюд (после каждого приготовления ведется бракеражный журнал готовых блюд).	ведется журнал
24	Соблюдение условий хранения продуктов.(контейнера и мешки должны храниться на подтоварниках или на стеллажах).	соблюдается
25	Наличие холодильников для хранения продуктов	имеется
26	Хранение уборочного инвентаря для столовой	выделена зона.

Примечание:

Проверяющие :
