

АКТ № 3**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой****МКОУ Лебяжинская СШ****по организации горячего питания учащихся****Дата проверки: Дата проверки: 23.09.2025г.****Время проверки: 10.15-11.20****Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в МКОУ Лебяжинская СШ**Комиссия в составе:**

Андросовой Е.В. – ответственная за питание

Тузовой Ю.Н. – зам директора по УВР

Пименовой Е.И. – председатель родительского комитета

Корневой И.М. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ Лебяжинская СШ

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 все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
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 1-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Икра кабачковая	60	60	-
2	Котлета рубленая с белокачанной капустой с соусом	120	120	-
3	Каша гречневая вязкая	150	150	
3	Компот из сухофруктов	200	200	-
6	Хлеб - пшеничный	30	30	-

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам 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 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:



Андросовой Е.В. – ответственная за питание



Тузовой Ю.Н.. – зам директора по УВР



Пименовой Е.И. – председатель родительского комитета



Корневой И.М. – член родительского комитета