АКТ № 5

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МКОУ Лебяжинская СШ

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: Дата проверки: 09.11.2026 г.

Время проверки: 10.00-10.20

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

Четвертновой В.А. – 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	Котлета куриная из птицы с соусом томатным	120	120	-
2	Макаронные изделия отварные	150	150	
3	Чай с сахаром и лимоном	200	200	-
4	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:

Андросова Е.В. – ответственная за питание

Тузова Ю.Н. – зам директора по УВР

Четвертнова В.А. – председатель родительского комитета

Корнева И.М. – член родительского комитета