АКТ № 2

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «СОШ № 3 г.Шелковская»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 1.10.2026

Время проверки:11.00-11.40

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ № 3 г.Шелковская».

Комиссия в составе:

Мавсарова С.А. – ответственная за питание

Идрисова Ж. – медсестра

Арсанукаева А. – председатель родительского комитета

Нагаева З – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ № 3 г.Шелковская».

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
5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из капусты	100	105	5
2	Плов	240	240	-
3	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
4	Хлеб пшеничный	60	60	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с горохом с гренками	215	210	5
2	Рыба тушеная в томате с овощами	150	150	-
3	Картофельное пюре	200	200	-
4	Компот из смеси сухофруктов	200	205	5
5	Хлеб пшеничный	60	60	-
6	Яблоко	130	135	5

- 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.

- Рекомедации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.
2. С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ **Юсупова М**

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

_____ Мавсарова С.А. – ответственная за питание

_____ Идрисова Ж – медсестра

_____ Арсанукаева А. – председатель родительского комитета

_____ Нагаева З – член родительского комитета