

АКТ № 4

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 15.01.2026

Время проверки: 09.45-10.10

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания (обед для учащихся 5-11 классов)

Комиссия в составе:

ответственная за питание – Травина О.Н.

член бракеражной комиссии – Волкова Е.Е

родительский контроль – Кривасова А.С

родительский контроль – Мещалкина С.Н.

родительский контроль – —

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

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	сопровожают

	учащихся на обед.	
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	Каша жидкая молочная рисовая с джемом или повидлом	160	160	-
2	Молоко кипяченое	200	200	
3	Батон нарезной обогащенный	20	20	
4	Кисломолочный продукт 2.5%	125	125	

- 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 _____ удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих есть / нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Зав.производством _____ Григорьева Е.Ю.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

родительский контроль – Кривакова Т.А.

родительский контроль – Метелева С.

родительский контроль – _____