

АКТ № 5

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

Дата проверки: 07.04.2026

Время проверки: 09.40-11.00; 13.00-13.00

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания (завтрак и обед для учащихся 1-4 классов)

Комиссия в составе:

ответственная за питание – Травина О.Н.

член бракеражной комиссии – Волкова Е.В.

родительский контроль – Марченко И.Н.

родительский контроль – Мамкина В.С.

родительский контроль – Сотеева И.О.

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, 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	сопровождают

	учащихся на обед.	
13	Продолжается 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 1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании(гр.)
завтрак				
1	Каша жидкая молочная (пшенная) с маслом сливочным и сахаром	160	160	+1
2	Кофейный напиток с молоком	200	200	+0.005
3	Батон нарезной обогащенный	20	20	
4	Бисквитный продукт 2.5%	125	125	
обед				
	Салат из белокочанной капусты с изюмом	60	60	
	Суп картофельный с бобовыми (горох) и гречихой	210	210	
	Котлеты из птицы	90	90	
	Пюре картофельное	150	150	
			200	
	Батон нарезной обогащенный	40	40	
	Хлеб пшеничный обогащенный	40	40	

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню

- Органолептические качества блюд удовлетворительные. Запрещенные продукты в питание детей не используются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод:

- Комиссия приняла работу столовой и организацию горячего питания школьников с 5-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

2. 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 – _____

родительский контроль – _____

родительский контроль – _____

Маргарита Н.
Михаилова Ю.
Серегина М.О.