

## АКТ № 2

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МОУ-СОШ с. Павловка Марковского района

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 22.10.2025

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ-СОШ с. Павловка. Комиссия в составе:

Мукушева Л.В. – ответственная за питание

Цацулина С.Ф. – зам по ВР, учитель иностранного языка

Лобес В.Я. – председатель родительского комитета

Калинина И.Е. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ-СОШ с Павловка.

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.                                                  | сопровожают   |
| 13 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи                                                                | да            |

|    |                                                                          |    |
|----|--------------------------------------------------------------------------|----|
|    | – да/нет                                                                 |    |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет | да |

### Контрольное взвешивание готовой продукции

| № п/п | Наименование блюда                                      | Выход по меню(гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|---------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1     | Салат из свеклы отварной                                | 80                 | 82                      | 2                             |
| 2     | Суп картофельный с макаронными изделиями на м/к бульоне | 200                | 205                     | 5                             |
| 3     | Гороховое пюре                                          | 150                | 150                     | -                             |
| 4     | Котлета из говядины                                     | 100                | 103                     | 3                             |
| 5     | Компот из сухофруктов                                   | 200                | 200                     | -                             |
| 6     | Хлеб пшеничный                                          | 40                 | 40                      | -                             |
| 7     | Хлеб ржаной                                             | 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:

2. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Помогова А.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Мукушева Л.В. – ответственная за питание                     

Цацулина С.Ф. – зам по ВР, учитель иностранного языка                     

Лобес В.Я. – председатель родительского комитета                     

Калинина И.Е. – член родительского комитета