

АКТ № 3

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МОУ-СОШ с. Павловка Марковского района

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 10.11.2025

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 белокачанной капусты (то)	80	80	-
2	Щи из свежей капусты на м/к бульоне со сметаной	205	210	5
3	Рис отварной	150	150	-
4	Соус сметанный с томатом	30	30	-
5	Биточки рыбные	100	100	-
6	Хлеб пшеничный	60	60	-
7	Сок	200	200	-
8	Хлеб пшеничный	40	40	-
9	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:

3. 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 _____