

АКТ № 1

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой  
МКОУ "Пристеновская СШ"

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 19.09.2025

Время проверки: 11.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МКОУ "Пристеновская СШ"

Комиссия в составе:

Смирнова Н.Д., Шубина О.С., Калдышев А.Р., Федорова К.Б.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ "Пристеновская СШ"

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

Контрольное взвешивание готовой продукции  
5-11 классы

| №<br>п/п | Наименование блюда          | Выход по<br>меню(гр.<br>) | Фактический<br>выход<br>(гр.) | Разница при<br>взвешивании<br>(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

| №<br>п/п | Наименование блюда                    | Выход<br>по<br>меню(г<br>р.) | Фактический<br>выход<br>(гр.) | Разница при<br>взвешивании<br>(гр.) |
|----------|---------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1        | Суп картофельный с горохом с гречками | 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 классы удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

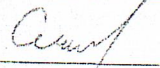
- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

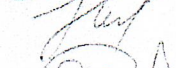
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  Федорова Н.П.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Смирнова Н.Д.

 Шубина О.С.

 Калдышев А.Р.

 Федорова К.Б.