

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОЖИЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**АКТ №1
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы
комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 12. 09. 2025г.

Время проверки: 12.10 -12.30 (большая перемена).

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Комиссия в составе:

Перепеляк Елена Николаевна- председатель РК

Аюпова Оксана Сергеевна- секретарь

Члены РК:

Услистая Юлия Викторовна

Умерова Эльвира Мустафаевна

составили настоящий акт о том, что 12.09.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Рекомендации:

- 1.Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С актом комиссии ознакомлена : Нестеренко А.А. Нестеренко

Член родительского контроля в составе с актом ознакомлены:

1. Перепеляк Е.Н. Перепеляк Е.Н.
2. Услистая Ю.В. Услистая Ю.В.
3. Умерова Э.М. Умерова Э.М.
4. Аюпова О.С. Аюпова О.С.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОЖИЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

АКТ № 2

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

Дата проверки: 21.10.2025г.

Время проверки: 12.10 -12.30 (большая перемена).

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Новожиловская СШ» Белогорского района Республики Крым.

Комиссия в составе:

Перепеляк Елена Николаевна- председатель РК

Аюпова Оксана Сергеевна- секретарь

Члены РК:

Услистая Юлия Викторовна

Умерова Эльвира Мустафаевна

составила настоящий акт о том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Новожиловская СШ» Белогорского района Республики Крым.

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

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Овощи натуральные (солёные или квашенные) по сезону	100	105	5
2	Печень тушеная в сметанном соусе	100	100	-
3	Макаронные изделия отварные с м-сл	180	180	
3	Чай черный байховый с молоком	180	180	-
4	Хлеб пшеничный	50	50	-
5	Хлеб ржаной	30	30	

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Борщ с капустой и картофелем	200	200	-
2	Фрикадельки из кур в соусе	90	95	5
3	Рагу из овощей	180	180	-
4	Компот из свежих плодов	180	185	5
5	Хлеб пшеничный	45	45	-
6	Хлеб ржаной	25	25	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 класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Нестеренко А.А.

Члены родительского контроля в составе с актом ознакомлены:

1. Перепеляк Е.Н. [подпись]
2. Услистая Ю.В. [подпись]
3. Умерова Э.М. [подпись]
4. Аюпова О.С. [подпись]

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОЖИЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

АКТ № 3

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

Дата проверки: 24.11.2025г.

Время проверки: 12.10 -12.30 (большая перемена).

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Новожиловская СШ» Белогорского района Республики Крым.

Комиссия в составе:

Перепеляк Елена Николаевна- председатель РК

Аюпова Оксана Сергеевна- секретарь

Члены РК:

Услистая Юлия Викторовна

Умерова Эльвира Мустафаевна

составила настоящий акт о том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Новожиловская СШ» Белогорского района Республики Крым.

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.	сопровождают
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	Салат из солёных огурцов с луком	100	100	-
2	Борщ с капустой и картофелем	250	250	-
3	Плов из говядины	250	250	-
4	Соки фруктовые, овощные	200	205	5
5	Хлеб пшеничный	60	65	5
6	Хлеб ржаной	35	35	-
7	Кондитерские изделия	20	20	

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из солёных огурцов с луком	60	60	-
2	Борщ с капустой и картофелем	200	200	-
3	Плов из говядины	200	205	5
4	Напиток из плодов шиповника	180	180	-
5	Хлеб пшеничный	45	45	-
6	Хлеб ржаной	25	25	-

- 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.

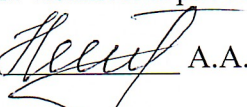
Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

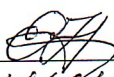
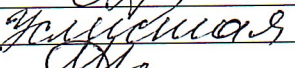
Рекомендации:

1.Продолжить работу в таком же режиме.

С актом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  А.А. Нестеренко

Члены родительского контроля в составе с актом ознакомлены:

1. Перепеляк Е.Н. 
2. Услистая Ю.В. 
3. Умерова Э.М. 
4. Аюпова О.С. 