

АКТ № 2

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 16.09.2026

Время проверки: 8:45-11:10

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты.

Комиссия в составе:

Дяченко И.П. – ответственная за питание

Климентьева Н.А. – медицинская сестра

Василькина - род. комис.с

Терем - род. комис.с

Василькина - род. комис.с

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты.

В результате осмотра столовой и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока и столовой (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
2	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
3	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
4	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
5	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
6	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
7	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели более половины
8	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
9	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
10	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак (обед).	сопровождают
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

**Контрольное взвешивание готовой продукции
5-11 классы (завтрак)**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1				
2				
3				
4				
5				
6				

5-11 классы (обед)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1				
2				
3				
4				
5				
6				

1-4 классы (завтрак)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Овощи натуральные	60	63	+ 3
2	Макарон по-домашнему с мясом, соусом	200	188	- 12
3	Хлеб мясной	20	21	+ 1
4	Хлеб ржаной	30	31	+ 1
5	Сок фруктовый (порционный)	200	200	
6				

1-4 классы (обед)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Овощи нат. по сезону	60	58	- 2
2	Шашлык из свинины	200	208	+ 8
3	Грибы из тунца (консервы)	200	214	+ 14
4	Хлеб мясной	45	43	- 2
5	Хлеб ржаной	25	27	+ 2
6	Чай с сахаром	200	205	+ 5
	Конф. изюмные	20	20	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются/употребляются.
- классные руководители следят/не следят за организованным питанием учащихся.

Объемы готовых блюд соответствуют 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/неудовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет/есть (*удовлетворительная, претензий нет*).

- Рекомендации:

1. _____
2. _____

С протоколом комиссии работники столовой ознакомлены:

Повар *Абдулаева* Абдулаева А.Э.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Дяченко Дяченко И.П. – ответственная за питание

Климентьева Климентьева Н.А. – медицинская сестра

Родители:

Системкина Системкина Т.В. *Системкина*
Губская Губская Е.В. *Губская*
Белосильникова Белосильникова Т.А. *Белосильникова*