

АКТ № _____

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

Дата проверки: 09.09.2026

Время проверки: 8.00 - 11.00

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

Свижа А.В. – мать

Фисетова – мать

Клибчук А.А. – мать

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

отсутствует мыло для рук!

**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	Шоколадный курочка с курагой	170 гр	173 гр	+3 гр
2	сир	10 гр	10 гр	
3	хлеб	20 гр	20 гр	
4	сок фруктовый	200	207	+7 мл
5	фрукты - арбуз	100	114	+14 гр
6				

1-4 классы (обед)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп гороховый	200 гр	200 гр	0 гр
2	Картошка с тушеной	200 гр	200 гр	0 гр
3	хлеб	45+25	70 гр	0 гр
4	Пюре картофельное	200 гр	200 гр	0 гр
5	Пюре картофельное, помидор	100	100	0
6	Пюре картофельное	20	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.

Вкусовые качества соответствуют предъявленным нормам. 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 (нет).

- Рекомендации:

1. контролировать средства гигиены /мыла
2. _____

С протоколом комиссии работники столовой ознакомлены:

Повар _____ Абдулаева А.Э.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

_____ Дяченко И.П. – ответственная за питание

_____ Климентьева Н.А. – медицинская сестра

Родители:

Сошка А.В.
Гильчук А.А.
Ридатова И.И.