АКТ № ____

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

Дата проверки: 08.10.2026
Время проверки: 8 15, 11
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
Ярмольник В.В – родитель 3-А класс
Самарская А.Р – родитель 3-А класс

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	проводится
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	соблюдены

Контрольное взвешивание готовой продукции
5-11 классы (завтрак)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Молочная каша	270	274	+4
2	Масло сливочное	10	10	—
3	Хлеб пшеничный	40	40	—
4	Хлеб ржаной	200	40	—
5	Компот	200	200	—
6				

5-11 классы (обед)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Овощи натуральные	100	100	—
2	Суп крестьянский с кур.	270	270	+20
3	Гуляш из мяс. кон.	100	100	—
4	Макароны отварные	180	180	—
5	Хлеб пшеничный/р.	60/40	60/40	—
6	Чай с сахаром	200	200	—
	Конитеревая пурея	40	40	—

1-4 классы (завтрак)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Молочная каша	250	250	—
2	Масло сливочное	10	10	—
3	Хлеб пш/рж.	20/40	20/40	—
4	Чай с сахаром	200	200	—
5				
6				

1-4 классы (обед)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Овощ. натуральные	60	60	—
2	Суп крестьянский	200	210	+10
3	Гуляш с мяс. кон.	100	100	—
4	Макароны отварн.	150	150	—
5	Хлеб пш/рж	45/25	45/25	—
6	Чай с сахаром	200	200	—
	Конитер. суреп.	40	40	—

- 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.

качества блюд соответствуют.
запрещенных продуктов не употребляется
классные руководители следят

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 (_____).

- Рекомедации:

1. увеличить время приёма пищи.
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:

Ярош Е.В

Самарская А.Р.