

**АКТ**  
**проверки родительского контроля школьной столовой**  
**МБОУ «Фокинская СОШ № 3»**  
**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки: 06.02.2025**

**Время проверки: 10-00 - 11-00**

**Цель проверки:** проверка организации питания учащихся МБОУ «Фокинская СОШ № 3».

**Комиссия в составе:**

Власенкова В.А. – ответственная за питание

Колякина Е.В. – учитель биологии

Чумакова В.Н. – председатель Совета школы

Новикова Т.Л. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка организации питания в школьной столовой МБОУ «Фокинская СОШ № 3».

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	<b>исправно</b>
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	<b>не выявлено</b>
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	<b>соблюдается</b>
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	<b>не выявлено</b>
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	<b>соответствует</b>
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	<b>соответствует</b>
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	<b>соответствует</b>
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	<b>соблюдается</b>
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	<b>съели больше половины</b>
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	<b>имеется</b>
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	<b>имеется</b>
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	<b>сопровождают</b>

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

**Вывод :** Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Повар Маслова И.А.

**Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:**

Власенкова В.А. – ответственная за питание

Колякина Е.В. – учитель биологии

Чумакова В.Н. – председатель Совета школы

Новикова Т.Л. – член родительского комитета

### Контрольное взвешивание готовой продукции 5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Финн меккал замечено	40	40	-
2	Пюре картофельное	100	100	-
3	Чай с сахаром	200	200	-
4	Хлеб ржаной-пшеничный	31	31	-
5				
6				

### 1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Финн меккал замечено	60	60	-
2	Пюре картофельное	175	180	+5 гр
3	Чай с сахаром	200	200	-
4	Желе, "Сладкая"	13	13	-
5	Хлеб ржаной-пшеничный	53	52	-
6				
7				
8				

- 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 Маслова И.А.

**Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:**

Власенкова В.А. – ответственная за питание

Колякина Е.В. – учитель биологии

Чумакова В.Н. – председатель Совета школы

Новикова Т.Л. – член родительского комитета