

**АКТ**  
**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**  
**МКОУ «Суховская ООШ»**  
**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки: 16.01.2026г.**

**Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания

**Комиссия в составе:**

Макарова Л.С. – ответственная за питание

Панкратьева М.Г. – представитель родительского комитета

Андрусь М.А. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой

**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 – процент несъедаемости (отходов)	менее 10 %
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** **5-9 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови	100	100	-
2	Суп куриный с вермишелью, картофелем	250	250	-
3	Печень по-строгановски	100	100	-
4	Макаронные изделия отварные	180	180	-
5	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
6	Батон обогащенный	20	20	-
7	Хлеб ржано-пшеничный обог.микронутриент.	25	25	-

## **1-4 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови	60	60	-
2	Суп куриный с вермишелью, картофелем	200	200	-
3	Печень по-строгановски	90	90	-
4	Макаронные изделия отварные	150	150	-
5	Компот из смеси сухофруктов	200	200	-
6	Батон обогащенный	20	20	-
7	Хлеб ржано-пшеничный обог.микронутриент.	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.

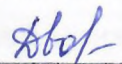
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

## **Вывод:**

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

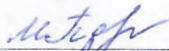
Проверка показала, что обеспечение школьников горячим питанием соответствует требованиям и санитарным нормам. Нарушений в организации питания не выявлено.


С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Заведующий производством  Дворникова С.С.

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

 Макарова Л.С. – ответственная за питание

 Панкратьева М.Г. – представитель родительского комитета

 Андрусь М.А. – член родительского комитета