

АКТ № 6  
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой  
МБОУ СОШ №5 имени атамана М.И.Платова  
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 31.03.2026

Время проверки: 12:00

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ №5 имени атамана М.И.Платова

**Комиссия в составе:**

Яловега Ю.М – ответственная за питание

Орехова М.А. – зам. директора по УВР

*Ташматова С.Е - нач. отдела образования Адм. г. Зверьво*  
*Александрова Т - член ред. комитета*

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ №5 имени атамана М.И.Платова

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 нормам	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 – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
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  
5-11 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Омлет натуральный	200	200	-
2	Свекла отварная	100	100	-
3	Чай с сахаром	200	200	-
4	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный	20	20	-
5	Булочка домашняя	40	48	8

**1-4 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Омлет натуральный	150	150	-
2	Свекла отварная	100	104	4
3	Чай с сахаром	200	200	-
4	Печенье	30	30	-
5	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный	20	20	-

- 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.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Т.А.Лазуренко

**Члены комиссии:**

С.Е.Ташматов  
А.А.Аливердиева  
В.М.Гиброва  
М.А.Орехова

А.Аливердиева