

**АКТ № 7**  
**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**  
**МБОУ СОШ №5 имени атамана М.И.Платова**  
**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки: 21.04.2026**

**Время проверки: 09:15**

**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  
Горбунова Н. В.– член родительского комитета  
Рянова З. А. – член родительского комитета  
Чернова Ю.Н. - член родительского 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 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 – 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	250	250	-
2	Свекла отварная	100	100	-
3	Чай с сахаром	200	200	-
4	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный	20	20	-
5	Печенье	30	28	2

**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	-

- 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 Лазуренко Т.А.Лазуренко

**Члены комиссии:**

Яловега Ю.М. Яловега

Орехова М.А. Орехова

Горбунова Н.В. Горбунова

Рянова З. А. Рянова

Чернова Ю.Н. Чернова