

АКТ №1

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ ЦСОШ№1

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 26.09.2025

Время проверки: 10.30

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ ЦСОШ№1

Комиссия в составе:

Фролова Т.Н. – ответственная за питание

Вакулова Н.А. – родитель 1А класса

Сивашова Е.В. – родитель 1а класса

Тимко.Т.В. – родитель 4А класса

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ ЦСОШ№1

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	замечаний + каждый день вкусная
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	каша - 54 не тр каша - 15 и 16
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.	сопровождают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи	да

	– да/нет	
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	Запеканка	70	74	4
2	Повидло	40	44	4
3				
4				

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Запеканка	70	82	12
2	Повидло	40	44	4
3				
4				
5				
6				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам 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:

- Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ Сычева В.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Фролова Т.Н.. – ответственная за питание

Вакулова Н.А. _____ Сивашова Е.В. _____ Тимко Т.В..

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

Замечания:

- 1) При опросе детей следующие выводы
характеристик: каша из 36 порций
осталась нетронутой - 54 порции, затекало
15 шт. каша не вкусная, жирная и кислая.
Затекло вкусная.
- 2) При перитом, визуальном осмотре
затекло и не видно в тарелках разного
размера и при введении в тарелку
такие не соответствует требованиям.
- 3) Либо хранится с нарушением температур-
ного режима - при температуре 24°C .
- 4) В холодильнике с маркировкой "Род" -
хранится замороженное мясо, замороженное
мясо неизвестного происхождения и без мар-
кировки.
- 5) На рабочих поверхностях с маркировкой
"Согрее мясо", "Согрее овощи" находилось при-
готовленное питание.

Подпись ученика 1 А класса

С.В. Сивашова