АКТ № ____

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 16.10.2026
Время проверки: 8:40 11:10
Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты.
Комиссия в составе:
Дяченко И.П.– ответственная за питание
Климентьева Н.А. – медицинская сестра
Сметанкина – род. комитет
Денисова – родитель
_____ - _____
составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МОУ «Школа-коллегиум им. С.Е. Иванова» г. Алушты.

В результате осмотра столовой и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока и столовой (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
2	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
3	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
4	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
5	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствуют
6	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
7	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели более половины
8	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
9	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
10	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак (обед).	сопровождают
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

5-11 классы (завтрак)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша рисовая молочная жид.	270	280	+10
2	Масло сливочное	10	10	
3	Хлеб пшеничный	40	41	+1
4	Чай с сахаром	200	210	+10
5	Фруктовое пюре для дет. пит.	100	100	
6				

5-11 классы (обед)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Овощи нат. по сезону	100	115	+15
2	Суп куриный с яйцом	250	252	+2
3	Тушеи из мяс. консерв	100	100	
4	Макароны отварные	180	190	+10
5	Хлеб пшеничный	60	65	+5
6	Хлеб ржаной	40	40	
	Компотик детский порционный	200	200	

1-4 классы (завтрак)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Молочная каша жидкая	250	258	+8
2	Масло сливочное	10	12	+2
3	Хлеб пшеничный	40	39	-1
4	Чай с сахаром	200	200	
5				
6				

1-4 классы (обед)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Овощи натуральное по сезону	60	58	-2
2	Суп куриный с яйцом	200	210	+10
3	Тушеи из мясной консерв	100	102	+2
4	Макаронка отварные	150	148	-2
5	Хлеб пшеничный	45	46	+1
6	Хлеб ржаной	25	27	+2
	Компотик детский (порционный)	200		

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам, заявленным в меню.

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

Вкусовые качества блюд соответствуют, запрещённых продуктов в питании нет, классные руководители следят за организованным питанием

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной/неудовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет/есть (удовлетворительной, нет).

- Рекомедации:

1. _____.
2. _____

С протоколом комиссии работники столовой ознакомлены:

Повар _____ Абдулаева А.Э.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

_____ Дяченко И.П. – ответственная за питание

_____ Климентьева Н.А.– медицинская сестра

Родители:

_____ Сметанкина Ю.В

_____ Денисова О.А

_____