

**АКТ № 1**  
**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**  
**Светловской СОШ филиала МБОУ «ЗАВЬЯЛОВСКАЯ СОШ №1**  
**ЗАВЬЯЛОВСКОГО РАЙОНА»**  
**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки:** 27 сентября 2024 года

**Время проверки:** 09.00

**Цель проверки:** 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворённость обучающихся условиями организации питания.

**Комиссия в составе:**

– председатель родительского комитета:

Бучнева Ш. Р.

– члены родительского комитета:

Комиссарова Е. В.

Малахова Т. В.

составила настоящий акт о том, что была проведена проверка качества питания в  
школьной столовой **Светловской СОШ филиала МБОУ «ЗАВЬЯЛОВСКАЯ СОШ №1**  
**ЗАВЬЯЛОВСКОГО РАЙОНА»**

**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, спецодежда) –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 нетронутым /съели более половины / съели всё.	съели всё
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 приёма пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

### Контрольное взвешивание готовой продукции

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

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

#### Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников со 2-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:

Заведующая столовой 

Члены комиссии с протоколом ознакомлены:

 – председатель родительского комитета

 – член родительского комитета

 – член родительского комитета