

**АКТ № 1**  
**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**  
**МБОУ «Ново-Энгенойская СШ»**  
**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки: 13.10.2025**

**Время проверки: 11.15-12.20**

**Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Ново-Энгенойская СШ».

**Комиссия в составе:**

Ильясова М.Р. – ответственная за питание

Тарашева М.О.. – завуч по ВР

Акбулатова Р.Г.. – председатель родительского комитета

Берсаева М.И. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Ново-Энгенойская СШ»

**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 все.	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.	сопровождают

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

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Борщ со свежей капустой и томатом №83	200	200	5
2	Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	150	-
3	Салат из квашенной капусты с луком №9	100	100	-
5	Хлеб пшеничный	70	70	-
6	Чай с лимоном №459	180	180	5

- 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 4-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 Ильясова А.Х.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Ильясова М.Р. – ответственная за питание

Тарашева М.О. – завуч по ВР

Акбулатова Р.Г. – председатель родительского комитета

Берсаева М.И. – член родительского комитета