

АКТ № 1

**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МБОУ «Школа №101» г.о.Самара
по организации горячего питания учащихся**

Дата проверки: 04.09.2026

Время проверки: 9.30-10.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Школа № 101 г.о.Самара

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Скобелыцина Е.В.

Члены комиссии:

-Елисеева Л.А –ответственная за организацию питания в школе

-Мюльбах М.Ю – председатель родительского комитета 8Б класса

-Бычкова А.В.- родитель 6Б класса

-Родионова Ю.В.- родитель 2Г класса

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Школа №101»

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 80%
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

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Котлеты рубленые из птицы "Крепыш" с соусом томатным	80	80	-
2	Макаронные изделия отварные с маслом	115	115	-
3	Чай с сахаром	212	212	-
4	Бутерброд с сыром	60	60	-

Меню предварительно было размещено на школьном сайте и на стенде в столовой утвержденное директором.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание дегустация порций. Порции соответствуют норме. 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.

Отпуск учащимся питания (завтрак, обед) столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы в режиме учебного дня для приёма пищи. Предусмотрены перемены по 15 минут и 20 мин.

Классные руководители и дежурные учителя следят за организацией питания учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- **Рекомендации:** 1. Целью улучшения качества горячего питания обучающихся, постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. 2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды, технологического оборудования инвентаря.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Гиязитдинова Н.М.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Председатель комиссии Скобельцина Е.В. - 

Члены комиссии:

-Елисеева Л.А - 

-Мюльбах М.Ю - 

-Бычкова А.В. - 

-Родионова Ю.В. - 