

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Нижнеатынская ООШ»»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 25.09.2025

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Нижнеатынская ООШ».

Комиссия в составе:

Давлиева А.Р. – председатель комиссии

Маликова Г.Г. – заместитель директора по ВР

Шамсиева Р.Н. – председатель родительского комитета

Шамсиева Г.Р. – член родительского комитета

Даутова Р.Г. – член комиссии

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Нижнеатынская ООШ».

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 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 приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

**Контрольное взвешивание готовой продукции
5-9 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)
1	Котлета из мяса птицы с картофель- ным пюре, с маслом сливочным	213	213
2	Каша из сухариков	200	200
3	Хлеб пшеничный	30	30
4	Хлеб ржаной	30	30
5			

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)
1	Свежая отварная говядина	60	60
2	Птица запеченная	100	100
3	Пюре картофельное с маслом сливочн.	153	153
4	Каша из сухариков	200	200
5	Хлеб пшеничный	30	30
6	Хлеб ржаной	40	40

- 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 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

____ Давыдова А.Р. – председатель комиссии

____ Маликова Г.Г. – заместитель директора по ВР

____ Шамсиева Р.Н. – председатель родительского комитета

____ Шамсиева Г.Р. – член родительского комитета

____ Даутова Р.Г. – член комиссии