

Акт  
проверки организации горячего питания обучающихся  
комиссией родительского контроля  
в МБОУ «Алтарская СОШ»  
от 26.05.2025г

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 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.                                                  | 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**

- 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.

*Чант*  
*Маша*  
*Шул*  
*Кор*

*Басил*