

АКТ
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МБОУ «СОШ ст. Евсино»
Искитимского района
Новосибирской области
по организации горячего питания обучающихся

Дата проверки: 22.09.2026

Время проверки: 10.20-10.40

Задачи проверки:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Комиссия в составе:

Филипчик Н.М. – ответственный за питание
Моисеева Е.В. – представитель родительской общественности
Келлер Е.В. - представитель родительской общественности

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в
школьной столовой в МБОУ «СОШ ст. Евсино»

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	сопровожают

	учащихся на обед.	
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.
- Вкусные 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 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Скрипченко Д.В.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Филипчик Н.М. Филиппчик Н.М. – ответственный за питание

Моисеева Е.В. Моисеева Е.В. – представитель родительской общественности

Келлер Е.В. Келлер Е.В. - представитель родительской общественности