

АКТ № 1
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
ГБОУ школа № 536
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 18.09.2026

Время проверки: 12.20- 12.45

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в ГБОУ №536

Комиссия в составе:

Черенкова Любовь Александровна – ответственная за питание

Морозова Татьяна Анатольевна – заместитель директора по УВР

Арсенова Татьяна Сергеевна – председатель родительского комитета

Клабукова Юлия Игоревна – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ школа № 536.

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.	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
5-11 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из квашеной капусты	100	100	-
2	Суп картофельный с горохом и гречками	2505/5	210	-
3	Печень тушеная в соусе сметанном	90/30	120	-
4	Рагу овощное	200	200	-
5	Компот из свежих яблок	200	200	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	60	-
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной	200/5/5	210	-
3	Котлета рыбная	100	100	-
4	Картофель отварной	150	150	-
5	Хлеб пшеничный	40	40	-
6	Компот	50	50	-

- 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.

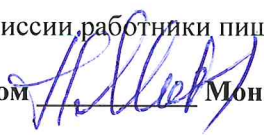
Вывод:

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

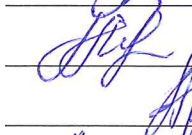
1. Продолжить работу в таком же режиме.

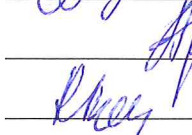
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Зав. производством  Монахова Н.Ю.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Черенкова Л.А. – ответственная за питание

 Морозова Т.А. – заместитель директора по УВР

 Арсенова Т.С. – председатель родительского комитета

 Клабукова Ю.И. – член родительского комитета