

АКТ № 4**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой****ГБОУ школа № 536****по организации горячего питания учащихся****Дата проверки: 19.12.2025****Время проверки: 12.20- 12.45****Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в ГБОУ.**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.	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
5-11 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат « Мозаика»	60	60	-
2	Борщ из свежей капусты, с картофелем, курой отварной и сметаной	200/5/5	210	-
3	Паста Болоньезе «по-школьному»	240	240	-
4	Хлеб пшеничный	40	40	-
5	Сок фруктовый	200	200	

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Винегрет овощной	60	60	-
2	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной	200/5/5	210	-
3	Голубцы ленивые	240	240	-
4	Напиток из протертой брусники	200	205	5
5	Хлеб пшеничный	40	40	-
6	Батон нарезной	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.

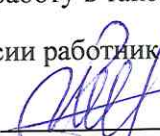
Вывод :

- 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:

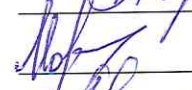
1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

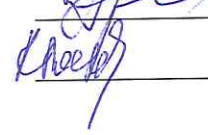
Зав. производством  Монахова Н.Ю.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Черенкова Л.А. – ответственная за питание

 Морозова Т.Ю. – заместитель директора по УВР

 Арсенова Т.С – председатель родительского комитета

 Клабукова Ю.И. – член родительского комитета