

**АКТ № 1**  
**родительского контроля по проверке школьной столовой**  
**МКОУ «СОШ п.Тимофеевка»**  
**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки: 01.09.2026**

**Время проверки: 9.30.00 - 10.00**

**Цель проверки:** организации горячего питания детей

**Комиссия в составе:**

Крупянко Е.А. – заместитель директра по УВР

Алиева А.В. – председатель родительского комитета

Семина И.А. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой во время работы летнего оздоровительного лагеря

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

|    |                                                                                                                         |                      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1  | Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно                                                       | <b>исправно</b>      |
| 2  | Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.                                                                          | <b>не выявлено</b>   |
| 3  | Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается | <b>соблюдается</b>   |
| 4  | Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено                                                                        | <b>не выявлено</b>   |
| 5  | Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме                                          | <b>соответствует</b> |
| 6  | Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.                                                                  | <b>соответствует</b> |
| 7  | Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям                                       | <b>соответствует</b> |
| 8  | Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается                                                           | <b>соблюдается</b>   |
| 9  | Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.                                   | <b>съели все</b>     |
| 10 | Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)                                                            | <b>имеется</b>       |
| 11 | Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется                                                               | <b>имеется</b>       |
| 12 | Воспитатели – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.                                                            | <b>сопровождают</b>  |
| 13 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет                                                       | <b>да</b>            |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет                                                | <b>да</b>            |

### 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 детей удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар А.В. Фадеева

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Крупянка Е.А.

Алиева А.В.

Семина И.А.