

АКТ № 6

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МАОУ СОШ с.Аксы-Барлык

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 23.12.2025

Время проверки: 10.10-10.30

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований в МАОУ СОШ с.Аксы-Барлык

Комиссия в составе:

Сарыглар А.Б. –родители 4 класса

Ооржак Е.Н. – родители 4 класса

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ с.Аксы-Барлык

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	да

гигиены – да/ нет

Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с горохом	200	200	5
2	Гуляш	150	150	-
3	Отварные макароны	150	150	-
4	Какао	200	205	5
5	Хлеб пшеничный	60	60	-
6	Винегрет	100	100	5

- 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 4-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Сарыг-оол Сарыг-оол А.Н.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Сарыглар Сарыглар А.Б.. – родители 4 класса

Ооржак Ооржак Е.Н. – родители 4 класса