

АКТ № 2

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «Косьинская СОШ»

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 18.02.2026

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Косьинская СОШ».

Комиссия в составе:

1. Шкиль Елена Алексеевна, директор МБОУ «Косьинская СОШ».
2. Верхоланцева Наталья Аркадьевна, заместитель директора по УВР МБОУ «Косьинская СОШ».

Члены рабочей группы:

3. Кортанова Наталья Юрьевна, заведующий хозяйством МБОУ «Косьинская СОШ».
4. Гущина Светлана Фердинантовна, учитель МБОУ «Косьинская СОШ».
5. Даутова Людмила Сергеевна, воспитатель МБОУ «Косьинская СОШ».

Представители родительского комитета:

6. Ахметзянова Наталья Витальевна,
7. Санникова Ольга Владимировна.

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

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

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам 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 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.


- Рекомендации:


2. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

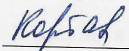
Повар  Валеева А.С.


Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:


 1. Шкиль Елена Алексеевна, директор МБОУ «Косьинская СОШ».

 2. Верховланцева Наталья Аркадьевна, заместитель директора по УВР МБОУ «Косьинская СОШ».


Члены рабочей группы:


 3. Кортавова Наталья Юрьевна, завед. хозяйством МБОУ «Косьинская СОШ».

 4. Гущина Светлана Фердинантовна, учитель МБОУ «Косьинская СОШ».

 5. Даутова Людмила Сергеевна, воспитатель МБОУ «Косьинская СОШ».

Представители родительского комитета:

 Ахметзянова Наталья Витальевна,

 Санникова Ольга Владимировна.