

Акт № 2

родительского контроля на предмет проверки школьной столовой

МБОУ «СОШ №7» г. Аргун

по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 07.11.2025

Время проверки: 11.15-12.20

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №7» г. Аргун

Комиссия в составе:

Сауева Я.Т. – ответственная за питание

Хамурадова Н.М. – заместитель директора по УВР

Хадашева Ж.Ш – председатель родительского комитета

Абдулмаликова Х.Х. – заместитель директора по ВР

Атаева Р.А. родитель

Кадымагомаева Я.М. родитель

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «СОШ №7» г. Аргун

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

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(г р.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Омлет с сыром №275	150	155	5
2	Чай с лимоном №459	200	200	-
3	Хлеб пшеничный	60	60	-
4	Масло сливочное (порциями) №14	10	10	-
5	Яблоко №338	80	80	-

- 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  Алиева З.Х

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Саева Я.Т. – ответственная за питание
 Хамурдова Н.М. – заместитель директора по УВР
 Хадашева Ж.Ш – председатель родительского комитета
 Абдулмаликова Х.Х. – заместитель директора по ВР
 Атаева Р.А. родитель
 Кадымагомаева Я.М. родитель