

**АКТ № 2**  
**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**  
**МАОУ «СОШ №14 имени героя России Дмитрия Шектаева» пос. Калья**  
**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки:** 19.02.2026

**Адрес проверки:** пос. Калья, ул. Комарова 13А

**Время проверки:** 12.30-12.50

**Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ №14 имени героя России Дмитрия Шектаева» пос. Калья

**Комиссия в составе:**

Лукомская Л.А. – ответственная за питание

Докашенко А.Н. – председатель родительского комитета

Аликаева Е.А. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой

**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	– 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(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из моркови с яблоком и курагой	100	100	-
2	Рассольник «Ленинградский»	280	280	-
3	Котлета «Детская» из мяса кур	90	90	-
4	Гороховое пюре	150	150	-
5	Компот из свежих плодов	200	200	-
6	Хлеб пшеничный	20	20	-
7	Хлеб ржаной	20	20	-

- 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 5-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

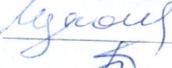
- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар  Анчутина Н.Б.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

 Лукомская Л.А. – ответственная за питание

 Докашенко А.Н. – председатель родительского комитета

 Аликаева Е.А. – член родительского комитета