

**АКТ № 17****проверки комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ Слюсаревская ОШ от 23.04.2026.****Дата проверки: 23.04.2026.****Время проверки: 10.20-10.40.****Цель проверки:****Комиссия в составе:**

Зибарова Н.В. – ответственный за организацию питания в МКОУ Слюсаревская ОШ

Донченко И.Е. – представитель родительской общественности 3 класс

Зибарова В.И.- фельдшер Слюсаревский ФАП.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ Слюсаревская ОШ.

**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	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	<b>сопровожают</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 школьников удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Будко Будко Н.В.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Зибарова

Зибарова Н.В.

Донченко

Донченко И.Е.

Зибарова

Зибарова В.И.