**АКТ № 1**
**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**
**МБОУ Кульбаковской сош с. Кульбаково**
**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки: 06.10.2026г.**

**Время проверки:11.05-11-35**

**Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в МБОУ Кульбаковской сош с. Кульбаково

**Комиссия в составе:**

Зенина Галина васильевна – ответственная за питание

Цатурян Арев Гришаевна– член родительского комитета

Кучеренко Анастасия Владимировна - член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Кульбаковская сош с. Кульбаково

**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. | сопровождают |
| 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**

- 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.

- Рекомедации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

**Повар** _____ **Шевченко О.А.**

**Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:**

_____ Зенина Г.В. – ответственная за питание

_____ Цатурян А.Г.– член родительского комитета

_____ Кучеренко А.В.- член родительского комитета