

АКТ № 1
родительской проверки контроля качества питания
обучающихся в школьной столовой
МБОУ «Ульяновская СОШ»

Дата проверки: 26.09.2025г.

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Ульяновская НОШ»

Комиссия в составе:

Мазаева А.М. – зам. директора по УВР

Могамадова М.С. – зам. директора по ВР

Дудаев А.Ш. – завхоз

Мазаева Х.А.- секретарь

Висхаджиева Л.В. -председатель родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Ульяновская 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	Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню	соответствует

8	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
9	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
10	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
11	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
12	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
13	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают
14	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

- 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- 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 _____ /С.Ю.Сайдулаева/

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

- 1._____ /А.М.Мазаева/
- 2._____ /М.С.Могамадова/
- 3._____ /А.Ш.Дудаев/
- 4._____ /Х.А.Мазаева/
- 5._____ /Л.В.Висхаджиева/

АКТ № 2
родительской проверки контроля качества питания
обучающихся в школьной столовой
МБОУ «Ульяновская СОШ»

Дата проверки: 27.10.2025г.

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Ульяновская НОШ»

Комиссия в составе:

Мазаева А.М. – зам. директора по УВР

Могамадова М.С. – зам. директора по ВР

Дудаев А.Ш. – завхоз

Мазаева Х.А.- секретарь

Висхаджиева Л.В. -председатель родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «Ульяновская 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	Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню	соответствует

8	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
9	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
10	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
11	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
12	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
13	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают
14	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

- 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- по 4-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 _____ /С.Ю.Сайдулаева/

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

- 1._____ /А.М.Мазаева/
- 2._____ /М.С.Могамадова/
- 3._____ /А.Ш.Дудаев/
- 4._____ /Х.А.Мазаева/
- 5._____ /Л.В.Висхаджиева/