

АКТ № 1 от 26.01.2026
 родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
 МАОУ СОШ № 2 г.Невьянска по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 26.01.2026

Время проверки: 10.30

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МАОУ СОШ № 2 г.Невьянска

Комиссия в составе:

Ответственная за питание Жолмарова А.Т.

Родители:

Орлова А.А.
Поговникова М.А.
Медведева А.Т.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ № 2 г.Невьянска

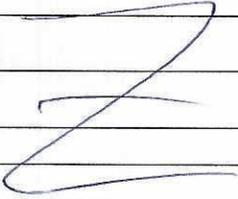
В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявл.
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюд.
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявл.
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соот-т
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соот-т
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соот-т
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюд.
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.	сопров.
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
1-4 классы**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Колбаса мясная</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>0</u>
2	<u>Каша гречневая</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>0</u>
3	<u>Клеб</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>0</u>
4	<u>Хачапури вегетарианск.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
5				
6				

5-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Вкусовые качества блюд соответствуют/ не соответствуют предъявленным требованиям.

Запрещенные продукты в питании детей употребляются/ не употребляются.

Классные руководители следят/ не следят за организованным питанием учащихся.

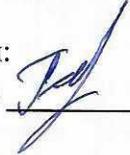
Вывод:

Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс 1 по 4 кл.

Претензий и замечания со стороны проверяющих нет

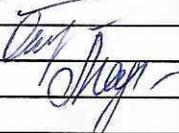
Рекомендации:

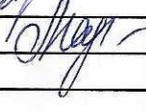
С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Заведующая пищеблоком МАОУ СОШ № 2 г.Невьянска  Григорова Е.А.

Члены комиссии

Половинкина Л.И. ()

Орлова А.И. ()

Исидорова Н.С. ()

()

()