

АКТ № 2 от 18.03.2026

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

Дата проверки: 18.03.2026

Время проверки: 9.30

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

Комиссия в составе:

Ответственная за питание Колесникова Н.Т.

Родители:

Половникова М.А.

Давыдова О.О.

Нодарева О.В.

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 выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюд.
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соот-т норме
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соот-т
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соотв. треб.
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюд.
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели более половины
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.	сопровож.
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	нет
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	Углет из свинины, рис отв., огуреч.с.	290	290	нет 0
2	Хлеб пшеничный ржан.	30	30	0
3	Кисель витаминизирован.	200	200	0
4	Макароны из твердого сорта.	170	170	0
5	Суп-пюре из карто. с овощами			
6	и зеленью	270	270	0

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:

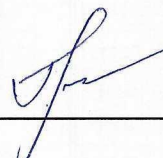
Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной

Претензий и замечания со стороны проверяющих нет


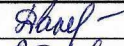
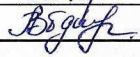
Рекомендации:

исключить из меню соевые продукты
— киви, детям не есть.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

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

Члены комиссии

- Юрковская М.Н. ()
- Давыдова О.О. ()
- Абдуева О.В. ()
- ()
- ()