

родительского контроля на предмет организации горячего питания учащихся в МКОУ  
Суводской ОШ

Дата проверки: 23.03.2026

Время проверки: 8<sup>50</sup>

Состав комиссии:

Чирман О.К.  
Климова О.К.  
Обухов С.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

2-11.1.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша герман манная из мск и мск	200	200	200
2	Футерброд с маслом	50	50	50
3	Чай с сахаром	180	180	180
4	джем из яблок (яблоко)	100	100	100
5				
6				
7				

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

Все соответствует.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за три дня (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

#### Замечания и рекомендации по проверке:

Ничего не замечено, все соответствует в соответствии с санитарными нормами. Визуально и органолептически в соответствии с меню, температурный режим блюд соответствует.

#### Члены комиссии:

Мухомов Д.В. Мухомов Д.В.  
Демидов Д.В. Демидов Д.В.