

# Акт проверки организации питания за май 2026 года.

в Лобойковской школе

«19»мая 2026г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

- Старикова О.С., методист;
- Колесникова С.Ф., учитель 2 класса;

Представители от род. общественности:

Тарасова В. И.

Шконда А.О.

Гаевая О.А.

проведена проверка организации питания в столовой Лобойковской школы по адресу: 403380,с. Лобойково, ул. Придорожная,17.

Основание проведения проверки: положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся Лобойковской школы, план (график мероприятий родительского контроля)

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- качеством готовой продукции (блюд).

**В ходе проверки установлено:**

| п/п | Объект контроля                                                                                                                                   | Да | Нет |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1   | Блюдо выглядит аппетитно                                                                                                                          | +  |     |
| 2   | Наличие ежедневного меню                                                                                                                          | +  |     |
| 3   | Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)                                                                                                     | +  |     |
| 4   | Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства — цвет, запах, вкус)                                                          | +  |     |
| 5   | Основное блюдо горячее: Каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба», бутерброд с маслом(батон), чай с сахаром и лимоном, Фрукты свежие (яблоко) |    |     |
| 6   | Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)                                                                                                 | +  |     |
| 7   | Отсутствуют сколы на столовой посуде                                                                                                              | +  |     |
| 8   | Зал приема пищи чистый                                                                                                                            | +  |     |
| 9   | Обеденные столы чистые (протертые)                                                                                                                | +  |     |
| 10  | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)                                                                      | +  |     |

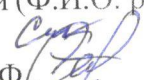
Проверкой установлено: претензий по качеству приготовленных блюд не имеется, нарушение санитарных норм не установлено.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд)

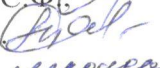
5-7% не съедемости блюд (определяется визуально).

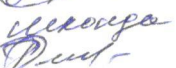
ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: организация питания соответствует всем нормам.

Члены комиссии (Ф.И.О. роспись):

Старикова О.С. 

Колесникова С.Ф. 

Тарасова В. И. 

Шконда А.О. 

Гаевая О.А. 