

АКТ № 1 от 03.09.2026

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

Дата проверки: 03.09.2026

Время проверки: 8 50

Состав комиссии:

Дришнев Е.П.

Филоусова Е.В.

Черепан Д.А.

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.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Лапшевник с творогом с соусом мясным	200/30	200/30	—
2	Грибной суп с сыром	39/10/5	39/10/5	—
3	Фрукты свежие свежие	120	120	—
4	Кодушник кашепок с маком	200	200	—
5	Желе из фруктов	200	200	—
6				
7				

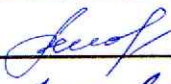
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 3 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Многие блюда обрабатываются
еще, поэтому много остаются
порчеными, соответ-ки требованиям
меню. Работу следует считать
удовлетворительной

Члены комиссии:

Дришине СВ 
Венусова Е.В. 
Мурман О.В. 