# Акт проверки организации питания за сентябрь 2026 года.

в Лобойковской школе

«07»октября 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: Овощи по сезону, плов из птицы, чай с сахаром, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный. | | |
| 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, дополнительногоменю (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд)

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: организация питания соответствуетвсем нормам.

Члены комиссии (Ф.И.О. роспись):
Старикова О.С.
Колесникова С.Ф.
Тарасова В. И.
Шконда А.О.
Гаевая О.А