

АКТ № 4 от 22.10.2026

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

Дата проверки: 22.10.2026

Время проверки: 8 50

Состав комиссии:

Друшнина Е.П.

Чумаков Д.В.

Женюкова Е.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.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша молочная манная с овсян. хлопьями (7-11г)/12-18г	200 250	200 250	
2	Пюре картофельное с соусом (7-11г)/12-18г	35/10/5 35/10/5	35/10/5 35/10/5	
3	Пюре картофельное с соусом (7-11г)/12-18г	120 120	120 120	
4	Корейский салат с морковью (7-11г)/12-18г	200 200	200 200	
5	Рис с овощами (7-11г)/12-18г	30 30	30 30	
6				
7				

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