Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 4-й класс удовлетворительной.
- Гигиена рук соблюдается (дети перед едой моют руки с мылом)
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Запросить пояснение с заведующей столовой о невыполнении выхода продукции (омлет)

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

_____ / Голубева Е.Б
_____ / Мотина Н.А.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Попова Е.С _____ -член комиссии

Яковлева Т.Г. _____ -член комиссии

АКТ №7
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
ГБОУ СО «СОШ №3» по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 12.11.2026г

Время проверки:10.00-10.15

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в ГБОУ СО «СОШ №3»

Комиссия в составе:

Попова Е.С. – член комиссии

Яковлева Татьяна Геннадьевна – член комиссии

составила настоящий акт о том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ СО «СОШ №3»

В результате осмотра пищеблока установлено следующее:

1	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	**соблюдается**
2	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	**не выявлено**
3	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	**соответствует**
4	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	**соответствует**
5	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	**соответствует**
6	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	**съели менее половины**
7	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	**имеется**
8	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	**сопровождают**
9	Проводится ли уборка помещений после приема пищи – да/нет	**да**
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	**да**

Контрольное взвешивание готовой продукции (завтрак)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Омлет	190	**158**	**-32**
2	Чай с сахаром	200	**200**	**0**
4	Хлеб	40	**40**	**0**