

АКТ
проверки школьной столовой
родительским контролем

от « 15 » мая 20 25 года

Комиссия в составе:

- Членов родительского контроля:

<u>Мотрук О.Р.</u>	/ <u>ф</u>
<u>Бабакова Е.А.</u>	/ <u>Бабакова</u>
<u>Емельянова А.А.</u>	/ <u>Еф</u>
_____	/ _____
_____	/ _____

составили настоящий акт в том, что « 15 » мая 20 25 года в 8 часов 50 минут была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: с 8.50 до 9.30

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на « 15 » мая 20 25 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

- рыба тушеная в томате с овощами;
- пюре картофельное;
- котлет из свежих овощей;
- хлеб пшеничный
- хлеб ржано-пшеничный

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>рыба тушеная в томате с овощами</u>	<u>90/50</u>	<u>90/50</u>
<u>пюре картофельное</u>	<u>150</u>	<u>150</u>
<u>котлет из свежих овощей</u>	<u>200</u>	<u>200</u>
<u>хлеб пшеничный</u>	<u>30</u>	<u>30</u>
<u>хлеб ржано-пшеничный</u>	<u>20</u>	<u>20</u>
_____	_____	_____
_____	_____	_____

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда соответствуют, качество обработки соответствует / не соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют / не соответствуют возрастной потребности детей.

4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушения были выявлены / не были выявлены.

5) Эстетичность накрытия:

- столы чисто вытерты / плохо вытерты;
- используются специальные принадлежности для мытья столов / не используются специальные принадлежности для мытья столов;
- тарелки чистые / грязные;
- посуда без сколов / со сколами;
- полы в столовой чистые / грязные.

Вывод: Организованное горячее питание для 1-11 классов соответствует требованиям. Порции соответствуют нормам. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом ознакомлены:

-повара:

Соборенко

/ Войков