УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ г. Керчи РК СШ№1
им.В.Дубинина
_____ Г.Р.Ризванова

Акт № 2
по итогам проведения родительского контроля питания
МБОУ г. Керчи РК СШ№1им.В.Дубинина

19.10.2026.
Время: 11.15-12.30

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ г. Керчи РК СШ№1 им. В. Дубинина:

- оценка приготовления пищи.
- проверка наличия меню,
- соответствие вывешенного меню фактическому питанию,
- выполнение норм раздачи готовой продукции.
- контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

Мы, члены комиссии родительского контроля питания в МБОУ г. Керчи РК СШ№1 им.В.Дубинина в составе в составе: Медведевой Л.В., Денисовой М.М., Донцовой И.Ю. составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ г. Керчи РК СШ№1 им. В. Дубинина.

На момент проверки: 11.15 – 11.35 обедали обучающиеся не льготной категории; 12.20 льготная категория детей и обучающиеся начальной школы. На обед обучающимся льготной категории подавали:

1.Салат из белокочанной капусты со свежим огурцом и морковью
2.Рассольник ленинградский
3. Жаркое по-домашнему из говядины
4. Сок фруктовый
5.Хлеб пшеничный
6.Хлеб ржаной
7.Яблоко

Внешний вид блюд был привлекательным, подача осуществлялась в теплом виде, дети принимали пищу охотно, остатков еды практически не наблюдалось. Проверка показала, что технология приготовления соблюдена, контрольные порции отобраны, взвешивание производилось на корректно установленном оборудовании, масса порций совпадала с указанной в меню, а сам рацион соответствовал утвержденному меню. При выдаче блюд сотрудники используют одноразовые перчатки, фартуки и головные уборы. По окончании приема пищи столы обрабатываются ветошью с применением дезинфицирующего средства, разрешенного действующими нормами и приготовленного в требуемой концентрации.

Члены комиссии осмотрели помещение для сбора пищевых отходов и моечное отделение для посуды — замечаний не возникло. Были проверены складские помещения для продуктов и условия их содержания. Комиссия продегустировала все блюда, оценив их вкус, запах, цвет, консистенцию и сочность. Осмотрен внешний вид сотрудников пищеблока. В столовой ведется бракеражный журнал, журнал учета сырой продукции, журнал температурного режима холодильного оборудования, а также журнал здоровья персонала.

Вывод: по итогам проверки комиссия пришла к заключению, что питание, организованное в школьной столовой, отвечает требованиям нормативно-правовых актов, масса порций соответствует заявленной в меню, а рацион — утвержденному меню. Работа школьной столовой оценена как хорошая.

Замечания:

1. На перемене образуется большая очередь у линии раздачи, дети тратят много времени на обед.
2. Окна в столовой были долго открыты во время четвертого урока. В зале для приема пищи стало прохладно.

Члены комиссии родительского контроля питания:

Медведева Л.В.

Денисова М.М.

Донцова И.Ю.