

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение города Кургана «Средняя общеобразовательная  
школа №44 им. Героя Советского Союза Д. М. Крутикова»**

АКТ № от 28.02. 2025 г

вторая смена, время 13:20

**родительского контроля по организации горячего питания учащихся**

**Цель проверки:** Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Мосина А.А. - ЧК  
Теткова Е.А. - бр. комиссия

Член бракеражной комиссии Теткова Е.А.

Ответственный за питание \_\_\_\_\_

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ к раковинам для мытья рук	✓	
2	Имеется мыло и антисептик:	✓	
3	Имеется средство для сушки рук	✓	
4	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
5	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
6	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
7	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
8	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
8	Помещение для приема пищи чистое	✓	
9	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
11	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	

Режим работы помещений для приема пищи			
12	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
14	Классные руководители сопровождают детей в столовую	✓	
Рацион питания			
15	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
16	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
17	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
18	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
19	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
20	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
21	Имеется бракеражная проба	✓	
22	Соблюдается температурный режим блюд	✓	
23	Вкусовые качества блюд соответствуют нормам	✓	
24	Объемы порций соответствуют объемам заявленным в меню	✓	
25	Произведены замеры отходов	✓	
Культура обслуживания			
26	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду, в т.ч одноразовые перчатки	✓	
27	Осмотр рук работников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд, не выявил отклонений от норм СанПиН	✓	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

### Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп	200/5	200/5	
2	Второе блюдо	60/170	60/170	
3	Каша			
4	Напиток	220/15	220/15	
5	Хлеб	40	40	
6	Вафля	15	15	

**Взвешивание отходов несъеденных блюд**

(объем несъеденных  $= \frac{\text{масса остатков несъеденных блюд} \times 100\%}{\text{масса блюд на одного ребенка} \times \text{количество детей}}$ )

$24 \times 100 : 640 = 3,75$	

**Вывод:** Подробно обед, убедилась, что готовят очень вкусно. Еда разнообразная, комфортной температуры. Продукты свежие. В столовой чисто и уютно.

Комиссия признала организацию питания \_\_\_\_\_

Предложения \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Копия ежедневного меню от \_\_\_\_\_ прилагается

Член(ы) комиссии:

\_\_\_\_\_  
1. Мещина А.А.  
\_\_\_\_\_  
2. Мещина Т.И.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_