

## Акт

проведения родительского контроля работы школьной столовой в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школе №2 п.г.т.Суходол муниципального района Сергиевский Самарской области

13.02.2026 г.

В целях осуществления родительского контроля работы школьной столовой комиссией в составе:

Шипилова Ю.Е. родитель 5Акл.  
Гусева Г.Н. родитель 9А,8Бкл.  
Мареева М.Н.родитель 5Акл.  
Губернаторова Т.М зам.дир.по ВР

произвели контроль работы школьной столовой на 13.02.2026г. в ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол  
Место и дата составления акта: ГБОУ СОШ №2 п.г.т.Суходол 13.02.2026г.  
Срок проведения проверки: один день в 10ч. 35 мин. Питаются 5-6 классы  
Цель проверки: контроль и оценка качества организации школьного питания.

В результате проверки установлено, следующее:

- при входе в столовую висит стенд на котором вывешено меню на сегодня 13.02.2026г., которое соответствует примерному 10-ти дневному меню, согласованного с органом Роспотребнадзора и утвержденного директором ООО «ККДП», а также согласованного с директором школы и соответствует фактическому набору блюд;

**- меню на 13.02.2026:**

Вафли выход 60 гр.

Жаркое из птицы выход 250 гр.

Чай с сахаром выход 200 гр.

Хлеб пшеничный выход 40гр.

- после звонка на перемену дети организованно друг за другом входят в обеденный зал, прежде помыв руки, в сопровождении учителя, который контролирует рассадку детей за обеденные столы. Столы уже накрыты работниками столовой. Во время приема пищи дети ведут себя спокойно. Покушав, уносят за собой тарелки на специальный стол. И уходят по одному.

Комиссией были взвешены пять порций каждого наименования с раздаточного стола и выведен средний выход. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, температурный режим подаваемых блюд соответствует нормам. Порции соответствуют возрастной потребности детей. Процент отходности у данной возрастной категории детей маленький.

- соответствие требований, предъявляемых СанПиН к санитарному состоянию помещений и мытью посуды. Наличие достаточного количества моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат регистрируется в журнале бракеража готовой продукции в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока ст.повар Самогорова Н.В. в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Урывская А.Е.

- все работники столовой работают в специальной одежде, в перчатках.

За проверяемый период нарушений не выявлено. Родительский контроль отметил, что проблем с обеспечением школьников горячим питанием нет, обучающиеся получают сбалансированное, горячее питание, в соответствии с утвержденным меню.

Рекомендовано: классным руководителям провести просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены, культуре поведения за столом.

провести следующий контроль с приглашением представителей родительских комитетов классов;

результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, родителей, школьной администрации.

Подписи членов комиссии:

Шипилова Ю.Е.

Гусева Г.Н.

Мареева М.Н.

Губернаторова Т.М зам. дир. по ВР

С актом ознакомлена ст. повар Самогорова Н.В. -