

проверки комиссии родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ №40»

От «17» апреля 2026 г.
Время: 09.20 – 09.35 час.

Комиссия в составе:

1. Дмитриевой Анастасии Андреевны
2. Карпова Оксана Александровна
3. Коротких Татьяны Владимировны

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в столовой МБОУ «СОШ № 40» по следующим вопросам:

1. Санитарное состояние пищеблока.
2. Качество и безопасность готовых блюд.
3. Соответствие рациона питания утвержденному меню.
4. Соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и учащимися.
5. Количество отходов (не съеденной пищи):

Объем не съеденных блюд = $\frac{\text{масса не съеденных остатков блюд}}{\text{массу блюд на 1 ребенка}} \times 100\%$ количество детей

В результате проверки установлено:

- 1) санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- 2) производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- 3) рацион питания соответствует утвержденному меню;
- 4) качество приготовленных блюд соответствует требованиям;
- 5) на первой смене в данный промежуток времени организовано бесплатное горячее питание (завтрак) обучающихся 1АБВ, 3ВГ, 4АВГ, 5АБВГК, 7АБВМ, 9АБКМ, 10А, 11АК

Количество отходов составило 2,3%

Вывод: комиссия установила, что организация работы школьной столовой соответствует требованиям, предъявляемым СанПиН.

Оценка деятельности школьной столовой: удовлетворительно.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Дмитриева А.А.
2. Карпова О.А.
3. Коротких Т.В.

АКТ № 14
проверки комиссии родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ №40»

От «17» марта 2026 г.
Время: 14.40 – 15.00 час.

Комиссия в составе:

1. Дмитриевой Анастасии Андреевны
2. Карпова Оксана Александровна
3. Коротких Татьяны Владимировны

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в столовой МБОУ «СОШ № 40» по следующим вопросам:

1. Санитарное состояние пищеблока.
2. Качество и безопасность готовых блюд.
3. Соответствие рациона питания утвержденному меню.
4. Соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и учащимися.
5. Количество отходов (не съеденной пищи):

Объем не съеденных блюд = $\frac{\text{масса не съеденных остатков блюд} \times 100\%}{\text{массу блюд на 1 ребенка} \times \text{количество детей}}$

В результате проверки установлено:

- 1) санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- 2) производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- 3) рацион питания соответствует утвержденному меню;
- 4) качество приготовленных блюд соответствует требованиям;
- 5) на первой смене в данный промежуток времени организовано бесплатное горячее питание (**завтрак**) обучающихся 2АБВГ, 3АБ, 4Б, 6АБВК, 8АБВКМ.

Количество отходов составило 3,0 %

Вывод: комиссия установила, что организация работы школьной столовой соответствует требованиям, предъявляемым СанПиН.

Оценка деятельности школьной столовой: удовлетворительно.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Дмитриева А.А.
2. Карпова О.А.
3. Коротких Т.В.

