

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6 г.Конаково Тверской области
(МБОУ СОШ №6 г. Конаково)**

**Акт №1
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы
комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 16.09.2025 г.

Время проверки: 10:35 – 13:40

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Галихина В.Д. - ответственный за организацию питания
2. Лукьянова О. Е. – член родительского комитета
3. Мельникова М.А. – член родительского комитета
4. Захмылова М.В. – член родительского комитета

составили настоящий протокол в том, что 16 сентября 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Членами комиссии проведена дегустация порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с мылом. Сушат руки при помощи бумажного полотенца, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-и обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 классы

№ п/п	Наименования блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200	202	2
2	Чай с сахаром	200	200	-
3	Батон нарезной	40	40	-
4	Фрукты в ассортименте	150	151	1

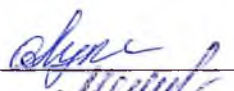
№ п/п	Наименования блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Винегрет овощной	100	105	5
2	Суп из овощей на курином бульоне	250	250	-
3	Плов из мяса птицы	280	283	3
4	Чай с сахаром	200	200	-
5	Хлеб пшеничный	30	30	-
6	Хлеб ржаной	30	30	-

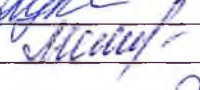
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1.Предложить родителям, проводить дома беседы ополезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:  зав. производством Садовникова Е.А.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Лукьянова О.Е. 

Мельникова М.А. 

Захмылова М.В. 