Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждени "Кировская школа-гимназия №2" Кировского района Республики Крым

Акт № 3

проверки школьной столовой комиссией по осуществлению родительского контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой.

Время проверки: 24.11. 2026г в 12-00 час.

Цель проверки:

1. Организации качества питания в столовой МБОУ «Кировская школа-гимназия №2».
2. Выявление нарушений при организации питания.
3. Контроль за качеством питания (дегустация пробных партий)

Члены контроля:

1. Лешкевич Е.В.– ответственный за организацию питания в школе
2. Исмаилова А.А.- социальный педагог
3. Ибадлаева Л.Ю. представитель родительской общественности 7-Б класс,
4. МинабалиеваЭ.М. представитель родительской общественности 7-Б класс,

составили настоящий протокол в том, что 24 ноября 2026 года была проведена проверка организации качества питания в столовой МБОУ «Кировская школа-гимназия №2».

По результатам проверки выявлено:

— санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам;

— продукты поступают с документацией, подтверждающей качество и безопасность;

— меню и качество приготовления пищи соответствуют требованиям;

— вся документация в наличии.

— горячее питание обеспечено для обучающихся 1–11 классов;

— столы чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

— график посещения столовой размещён;

— потоки разведены по времени согласно СанПиН;

— пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;

— уборка после каждого приёма пищи, используется промаркированная ветошь;

— меню утверждено директором, указаны объёмы блюд.

Контрольное взвешивание (5–11 классы: соответствие нормам подтверждено.

Контрольное взвешивание готовой продукции):

Блюдо	Выход по меню (г)	Фактический выход (г)	Разница

Суп картофельный с макаронами	250/200 г.	250\200г.	_
Плов с курицей	200г.	200г	_
Хлеб пшеничный	50\70г.	50\70г.	_
Хлеб ржаной	40г.	40г.	_
Сок	200г.	200г.	_
Бананы	180г.	180г.	_
Белокачанная капуста	100г.	100г	_

При дегустации родители отметили:
— вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует требованиям;
— блюда соответствуют температурным требованиям.

Выводы: столовая соответствует всем требованиям. Претензий и замечаний нет.
Рекомендации:
Разместить на информационном стенде актуальный ежедневный рацион с указанием веса порций, калорийности и аллергенов.

С актом ознакомлены:

Повар - Исмаилова Д. М..

Подписи членов комиссии.

1.Лешкевич Е.В

2.Исмаилова А.А

3. Ибадлаева Л.Ю

4.МинабалиеваЭ.М