

АКТ № 35

Проверки комиссии родительского контроля  
организации горячего питания обучающихся

« 12 » декабря 20 24 г.

Комиссия в составе:

1. Березиной Н.Н.
2. Барышиковой А.В.
3. Взрощеной А.А.
4. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в столовой МБОУ «СОШ № 56» по следующим вопросам:

1. Организация горячего питания обучающихся.
2. Качество готовой продукции.
3. Количество отходов
4. Наличие меню

Проверяемые пункты		Да/нет
1	Организовано горячее питание на платной и бесплатной основе (1,2 смена)	да
2	Питание осуществляется по утвержденному 10-дневному меню	да
3	Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока	да
4	Была проведена проверка качества блюд: все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище, претензий к качеству приготовленного, качеству продуктов нет	да
5	Вес порций соответствует указанному в меню	да
6	Члены комиссии отметили, что порции соответствуют нормам. Основная часть детей ест с аппетитом.	да
7	Проведены беседы с детьми о качестве блюд: дети отметили, что порции большие, вкусно	да

В ходе родительского контроля произведен замер удельного веса несъеденной пищи

Результаты контроля – удельный вес несъеденной пищи	
Завтрак _____	Обед <u>≈ 3%</u>
_____	_____

Рекомендации:

Продолжить просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Вывод: Работу столовой признать удовлетворительной.

Подписи членов комиссии:

Барышиковой А.В.                      Бары  
Березина Н.Н.                              Взр  
 \_\_\_\_\_                                      \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_                                      \_\_\_\_\_

**АКТ № 34**

**Проверки комиссии родительского контроля  
организации горячего питания обучающихся**

« 05 » декабря 20 24 г.

Комиссия в составе:

1. Колосинской О.В.
2. Винокуровой Е.И.
3. Бревиной А.А.
4. \_\_\_\_\_

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в столовой МБОУ «СОШ № 56» по следующим вопросам:

1. Организация горячего питания обучающихся.
2. Качество готовой продукции.
3. Количество отходов
4. Наличие меню

Проверяемые пункты		Да/нет
1	Организовано горячее питание на платной и бесплатной основе (1,2 смена)	да
2	Питание осуществляется по утвержденному 10-дневному меню	да
3	Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока	да
4	Была проведена проверка качества блюд: все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище, претензий к качеству приготовленного, качеству продуктов нет	да
5	Вес порций соответствует указанному в меню	да
6	Члены комиссии отметили, что порции соответствуют нормам. Основная часть детей ест с аппетитом.	да
7	Проведены беседы с детьми о качестве блюд: дети отметили, что порции большие, вкусно	да

В ходе родительского контроля произведен замер удельного веса несъеденной пищи

Результаты контроля – удельный вес несъеденной пищи	
Завтрак <u>≈ 3%</u>	Обед _____
_____	_____

Рекомендации:

Продолжить просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Вывод: Работу столовой признать удовлетворительной.

Подписи членов комиссии:

Колосинская О.В. \_\_\_\_\_  
Винокурова Е.И. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_