

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА МИХАИЛА ФЕДОРОВИЧА
ТИХОНОВА С. НЕБУГ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ТУАПСИНСКИЙ РАЙОН**

**Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля**

от 18 мая 2026 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей: Годовникова Т.А., Назучева С.Р.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся _____
МБОУ СОШ № 25 им. М.Ф. Тихонова с.Небуг

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие норме отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Оладьи со сметаной	<i>отл.</i>	НОРМА	ДА
	Суп-лапша с курицей 200/25	<i>отл.</i>	НОРМА	ДА
	Котлеты из куриного филе	<i>отл.</i>	НОРМА	ДА
	Пюре картофельное	<i>отл.</i>	НОРМА	ДА
	Батон пшеничный	<i>хобр.</i>	НОРМА	ДА
	Хлеб пшеничный	<i>хобр.</i>	НОРМА	ДА
	Хлеб ржано-пшеничный	<i>хобр.</i>	НОРМА	ДА
	Йогурт 2,5 % жирности	<i>хобр.</i>	НОРМА	ДА
	Сыр порциями	<i>хобр.</i>	НОРМА	ДА
	Огурцы свежие	<i>хобр.</i>	НОРМА	ДА
	Груши свежие	<i>хобр.</i>	НОРМА	ДА
	Сок яблочный 0,2 в промышленной упаковке	<i>хобр.</i>	НОРМА	ДА
	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	Чистое		
	состояние обеденной мебели	Чистая		
	состояние столовой посуды	Чистая		

	наличие салфеток на столах	Условия соблюдены
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися		Условия соблюдены
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		Имеется, чистая
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		10%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей		Всё нравится

Общая оценка организации питания Блюда соответствуют утверждённому меню

Подписи членов комиссии:

Годовникова Т.А. _____

Нагучева С.Р. _____

Согласованно:

Ответственный по питанию _____ Лукашова Е.Ю.