Филиал МАОУ Маслянской средняя общеобразовательная школа «Новоандреевская ООШ им. Героя Советского Союза Н.С. Закоркина»

АКТ
оценки несъедаемости и взвешивания остатков
от «21» октября 2026 года

Комиссия в составе:
Заведующей организацией - Борисовой А.Н.
Ответственной за питание - Виноградовой О.А.
Родительского ку в класса - Колтаковой А.В.

Составила настоящий акт о том, что была проведена оценка несъедаемости и взвешивания остатков пищи завтрака обучающихся 5-9 классов в школьной столовой.

Меню состояло из следующих продуктов:

№	Наименование	Выход в граммах
1.	Икра кабачковая пром. производства	100 гр.
2.	Паста Карбонара с птицей	270 гр.
3.	Напиток из плодов шиповника	200 гр.
4.	Хлеб ржаной	20 гр.
5.	Хлеб витаминизированный	20 гр.
	Итого:	610 гр.

Были взяты два контрольных стола (10 порций) для детей 12-18 лет. После завтрака собраны остатки несъедаемой пищи и взвешены.

Результат – удельный вес несъеденной пищи:		
Минимальный %	Средний %	Максимальный %
0%	0%	0%

Вывод:
Школьники 5-9 классов едят с аппетитом пасту Карбонара с птицей, приготовленную кабачковой икрой. Напиток из плодов шиповника тоже в удовольствием выпивают. Детям довольны.

Подписи членов комиссии:

	Ф.И.О.	Подпись
Борисова А.Н. - заведующая организацией:		
Виноградова О.А. - отв. за питание:		
Колтакова А.В. - родительница 8 кл.:		

АКТ
родительского контроля организации горячего питания в филиале МАОУ Маслянской средняя общеобразовательная школа «Новоандреевская ООШ им. Героя Советского Союза Н.С. Закоркина»

Дата проверки: « 21 **»** октября **2026 г.**

№	Критерии	Отметка о выполнении	
1.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены перед приёмом пищи (доступ к раковинам, мылу, к электрополотенцам?	(Да)	Нет
2.	Соблюдаются ли работниками пищеблока санитарные требования при организации питания (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)?	(Да)	Нет
3.	Качественно ли проводится уборка обеденного зала до и после приёма пищи?	(Да)	Нет
4.	Имеются ли сколы на посуде?	Да	(Нет)
5.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детьми и родителями месте?	(Да)	Нет
6.	Соответствует ли фактический рацион питания детей ежедневному меню, размещённому на информационном стенде в столовой и на сайте школы?	(Да)	Нет
7.	Приемлемая ли для детей температура приготовленных блюд на накрытых столах?	(Да)	Нет
8.	Оценка вкусовых качеств готовых блюд	(Отлично)	
		Хорошо	
		Удовлетворительно	
		Неудовлетворительно	

Выводы комиссии:
Меню, размещенное на стенде в столовой, соответствует приготовленному. Температурный режим блюд соответствует нормам СанПиНа, работники столовой работоспособны. Все вкусно, чисто, комфортно.

Подписи членов комиссии: Ф.И.О. Подпись

Борисова А.Н. - заведующая производством:
Виноградова О.А. - отв. за питание:
Колтакова А.В. - родительница 8 кл.: