

Акт
проверки родительского контроля по организации и
качества
горячего питания обучающихся МБОУ Аксайская СОШ №2

от 06.10.2025

Комиссия в составе:

Березина Татьяна Ивановна – председатель комиссии
Кузнецов Синдбад Викторович – ответственный по питанию учеников начальных классов
Киндер Мария Витальевна – представитель 2А&4А класса
Солиева Дилобар Абдурахим Кизи – представитель 4-Б класса

Составили настоящий акт о том, что 06.10.2025 года в 14:50 была проведена проверка качества питания в столовой МБОУ АСОШ №2.

На момент проверки в меню представлено:

питание для обучающихся 1- 4-х классов (обед):

- Каша гречневая рассыпчатая – 160 гр.
- Ржаной хлеб – 20 гр.
- Чай с сахаром и лимоном – 200 гр.
- Суп с макаронами на курином бульоне – 200 гр.
- Хлеб с йодом – 40 гр.
- Тушеная свинина/гуляш – 120 гр.

Проведено контрольное взвешивание по 10 порций:

- Каша гречневая рассыпчатая.
- Ржаной хлеб .
- Чай с сахаром и лимоном .
- Суп с макаронами на курином бульоне.
- Хлеб с йодом.
- Тушеная свинина/гуляш.

В ходе проверки членами комиссии установлено:

Блюдо	Масса составила
Каша гречневая рассыпчатая – 160 гр.	2831 гр.
Тушеная свинина/гуляш – 120 гр.	
Ржаной хлеб – 20 гр.	200 гр.
Чай с сахаром и лимоном – 200 гр.	2023 гр.
Суп с макаронами на курином бульоне – 200 гр.	2013 гр.
Хлеб с йодом – 40 гр.	400 гр.

Было накрыто:

3 "Б"	33
3 "В"	30
3 "Г"	24
3 "Д"	29
3 "Ж"	28
3 "З"	20
4 "Е"	26
Итого порций	190

В ходе взвешивания отходов (после питания учащихся) их вес составил **17 кг ≈ 6%**

Членами комиссии была снята проба с блюд. Результаты:

«Начнем с **гречки**. Она полезная — в ней куча витаминов и минералов, таких как магний и железо. Это помогает организму нормально работать и поддерживать нервную систему.

Про **свинину**. Она хороша, но помним, что свинина бывает жирной, а для деток лучше мясо

выбирать постное. Можно смело заменить на курицу или индейку — будет легче и полезнее.

Ржаной хлеб тоже полезен — он богат клетчаткой, а значит, помогает нормально работать пищеварению и поддерживает уровень сахара в крови.

Чай с сахаром и лимоном — лимон полезен, он добавляет витамин С, который нужен для иммунитета. Но вот сахар в чае — это лишние калории. Лучше всего вообще обойтись без сахара или хотя бы уменьшить его количество.

Суп с макаронами — это вообще классно: и бульон, и макароны — всё, что нужно для энергии. Рекомендация: добавлять в него больше овощей для витаминов.

Ну и **хлеб с йодом**. Йод важен для щитовидной железы, но тут главное — не переусердствовать. Йод, конечно, нужен, но переборщить с ним тоже не стоит.

В общем, меню хорошее, но, конечно, нужно следить за количеством сахара и жиров. Добавь больше овощей и фруктов, чтобы всё было более разнообразно. А мясо лучше выбирать пополезней, а сахар в напитках можно вообще убрать, если получится."

Меню на «06» октября 2025 года вывешено на стенде в школьной столовой, на официальном сайте МБОУ АСОШ №2, раздел «Горячее питание».

3-4 классы питаются по графику.

На момент проверки выявлено: посуда чистая, без сколов, в достатке.

Обучающиеся 3-4-х классов на первой перемене с удовольствием пообедали.

В обновленном обеденном зале уютно, санитарное состояние отличное.

Замечаний на момент проверки по вопросам качества приготовленной пищи у членов родительского контроля нет.



/Березина Татьяна Ивановна – председатель комиссии



/Кузнецов Синдбад Викторович – ответственный по питанию
учеников начальных классов



/Киндер Мария Витальевна – представитель 2А&4А класса



/Солиева Дилобар Абдурахим Кизи – представитель 4-Б класса