Акт №2
по итогам проведения родительского контроля питания в МБОУ «СОШ 1 г. Серноводское»

28.10.2026 г.
Время: 10.00
Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ 1 г. Серноводское», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
1. Кадаева А. М.- председатель родительского комитета
2. Богатырева З. Р- профком МБОУ «СОШ №1 г. Серноводское»
3. Накаева Х. С.- член родительского комитета
4. Абубакирова М.Х.- зам. директора по ВР составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МБОУ «СОШ 1 г. Серноводское»

На момент проверки установлено:
• В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов.
• Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
• Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.
• Столовая обеспечена достаточным количеством посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
• Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
• Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
• В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
• Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
• Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
• Для мытья рук установлены умывальные раковины.
• Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, легкая нескользкая рабочая обувь).
• К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
• С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
• Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
• Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: МБОУ «СОШ 1 г. Серноводское» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

1.Кадаева А. М. _____

2. Богатырева З._____

3. Накаева Х. С. _____

4. Исмаилова Л.Х._____

5. Абубакирова М.Х._____