

Акт №3
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «СОШ 1 с. Серноводское»

17.11.2025 г.

Время: 10.30

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ 1 с. 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 с. Серноводское»
3. Накаева Х. С.- член родительского комитета
4. Санузова З.А.- зам. директора по ВР составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ 1 с. 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 с. 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. Р.

3. Накаева Х. С.

4. Санузова З.А.

Handwritten signatures in blue ink corresponding to the names listed in the list above. The signatures are written in a cursive style.