

Акт №3
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «Гой-Чунская СОШ №1 им.Ю.С.Алаудинова»

03.11.2025

Время: 10.30

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Гой-Чунская СОШ №1 им.Ю.С.Алаудинова», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Макаева Р.Н.,

Апаева Т.М.,

Решидова К.М.,

Масаева С.Х.,

ЭскирхановаЭ.Х.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Гой-Чунская СОШ №1 им.Ю.С.Алаудинова».

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 «Гой-Чунская СОШ №1 им.Ю.С.Алаудинова» 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:

Макаева Р.Н.,

Апаева Т.М.,

Решидова К.М.,

Масаева С.Х.,

Эскирханова Э.Х.

Акт №4

по итогам проведения родительского контроля питания в

МБОУ «Гой-Чунская СОШ №1 им.Ю.С.Алаудинова»

10.12.2025

Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Гой-Чунская СОШ №1 им.Ю.С.Алаудинова», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Макаева Р.Н.,
Апаева Т.М.,
Решидова К.М.,
Масаева С.Х.,
Эскирханова Э.Х.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Гой-Чунская СОШ №1 им.Ю.С.Алаудинова»

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании родительского контроля за организацией горячего питания школьников».
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МБОУ «Гой-Чунская СОШ №1 им.Ю.С.Алаудинова» размещена следующая информация об организации питания: положение о родительском контроле по организации горячего питания, типовое 10-дневное меню, календарь питания.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковины с жидким мылом.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Вывод: в МБОУ «Гой-Чунская СОШ №1 им.Ю.С.Алаудинова» 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:

Макаева Р.Н.,
Апаева Т.М.,
Решидова К.М.,

Масаева С.Х.,
Эскирханова Э.Х.