

Акт №1
по итогам проведения родительского контроля организации
питания обучающихся
МКОУ «СОШ №2 им. Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 09.09.2025г.

Время проверки: 10.50

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Мацухова И.Э.- члена комиссии общественного родительского контроля
 2. Батырова Р.Х.— члена комиссии общественного родительского контроля
 3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания
- составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

На момент проверки установлено:

- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 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 (халат, головной убор, маска, перчатки).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

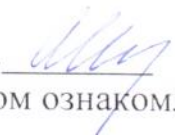
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

В ходе проверки нарушений не выявлено. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

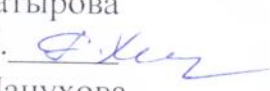
Предложения:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

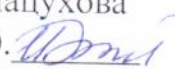
С протоколом ознакомлена повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен:

1. Батырова

Р.Х. 

2. Мацухова

И.Э. 

3. Жанимова

А.М. 