Акт №3
по итогам проверки родительского контроля питания в
МБОУ «СОШ № 3» г.Судака

09.11.2026
Время: 9.30

Цель проверки родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся :
Организация и контроль за питанием обучающихся

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:
- Буленкова С.О. – председатель родительского комитета школы,
- Сулейманова Л.Н.- родитель учащейся 3 класса,
- Усеинова З.Р. – родитель учащейся 2 класса,
-Акимова Э.М.- родитель учащейся 8 класса,
-Аблялимова Т.А – родитель учащейся 5 класса

составили настоящий акт по проверки питания в школьной столовой МБОУ « СОШ № 3» г.Судака

На момент проверки установлено:

- 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 и кулинарных изделий.
- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой 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.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы).
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Вывод: в школьной столовой 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 родительского контроля:

_____Сулейманова Л.Н.

_____Усеинова З.Р.

_____Акимова Э.М.

_____ Асанова Э.Н