

### Акт №3

по итогам проведения родительского контроля питания в  
МБОУ «СОШ №1 с. Алхазурово им. А. Сулейманова»

Дата: 6.10.25

Время: 10.30

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ №1 с. Алхазурово им. А. Сулейманова», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Адуева Л.К.

Газгериева А.З.

Тепсаева З.А.

Саипова М.З.

Ражапова С.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МБОУ «СОШ №1 с. Алхазурово им. А. Сулейманова»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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. Алхазурово им. А. Сулейманова»

организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Адуева Л.К.   
Газгериева А.З.   
Тепсаева З.А.   
Саипова М.З.   
Ражапова С.А. 