

Акт №1

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ "СОШ №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди Пахаева" 08.09.2025
Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ "СОШ №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди Пахаева"

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:
Исакова Х.Л.,
Шимаева Е.А.,
Айдаева З.А.,
Дубаева З.А.,
Гаева З.Б.,
Саралиева Х.Д.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ "СОШ №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди Пахаева"».

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 11 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии родительского контроля:
Исакова Х.Л.,
Шимаева Е.А.,
Айдаева З.А.,
Дубаева З.А.,
Гаева З.Б.,
Саралиева Х.Д.

Акт №2
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ "СОШ №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди Пахаева"

10.09.2025
Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания
школьникам МБОУ "СОШ №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди Пахаева",
организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:
Исакова Х.Л.,
Шимаева Е.А.,
Айдаева З.А.,
Дубаева З.А.,
Гаева З.Б.,
Саралиева Х.Д.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МБОУ "СОШ №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди Пахаева"

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 классы.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся по графику;
- на стенде размещен график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов).
- Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ "СОШ №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди Пахаева" 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:
Исакова Х.Л.,
Шимаева Е.А.,
Айдаева З.А.,
Дубаева З.А.,
Гаева З.Б., Саралиева Х.Д.

Акт №3

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ "СОШ №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди Пахаева"03.10.2025
Время: 10.30

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания
школьникам в МБОУ "СОШ №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди
Пахаева",организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Исакова Х.Л.,
Шимаева Е.А.,
Айдаева З.А.,
Дубаева З.А.,
Гаева З.Б.,
Саралиева Х.Д.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МБОУ "СОШ №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди Пахаева".

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 03.10.2025 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 №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди Пахаева" 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:

Исакова Х.Л.,
Шимаева Е.А.,
Айдаева З.А.,
Дубаева З.А.,
Гаева З.Б.,
Саралиева Х.Д.

Акт №4

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ "СОШ №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди Пахаева"

10.10.2025

Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания
школьникам в МБОУ "СОШ №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди Пахаева",
организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Исакова Х.Л.,
Шимаева Е.А.,
Айдаева З.А.,
Дубаева З.А.,
Гаева З.Б.,
Саралиева Х.Д.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МБОУ "СОШ №3 с. Старые -Атаги имени Мовлди Пахаева"

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 «СОШ №2» размещена следующая информация об организации питания: положение о родительском контроле по организации горячего питания , типовое 10-дневное меню, календарь питания.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии плова из птицы.
- При взвешивании блюда, полученная масса равнялась 300 г, что соответствует норме.
- 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 4 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«СОШ №2» 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:

Исакова Х.Л.,

Шимаева Е.А.,

Айдаева З.А.,

Дубаева З.А.,

Гаева З.Б.,

Саралиева Х.Д.