

Акт проверки

организации в столовой МБОУ СОШ №3 с.Арзгир

горячего питания для обучающихся комиссией родительского контроля

Дата проверки: 16.05.2025г.

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

Родительским контролем в составе:

1. Н.В.Шило – зам. директора по ВР
2. Л.Н. Колесник– ответственный за организацию питания
3. Н.А. Малько– ответственный за организацию питания
4. Е.А. Ньорба– законный представитель обучающегося 11А класса
5. А.С. Приходько - законный представитель обучающегося 11Б класса
6. Е.В. Федорова – законный представитель обучающейся 10 класса
7. Е.С. Олейникова– законный представитель обучающегося 10 класса

Составили настоящий протокол о том, что 16.05.2025 года была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МБОУ СОШ №3 с.Арзгир

В ходе проверки установлено:

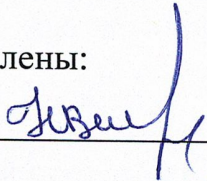
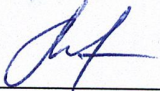
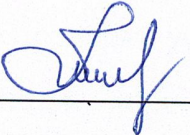
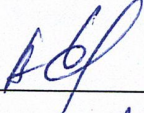
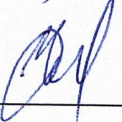
1. Качество приготовленных блюд на хорошем уровне, по опросам учащихся, завтрак нравится детям. Блюда соответствуют утвержденному меню. На обед детям давали: суп картофельный с макаронными изделиями, котлета рубленая из птицы, каша из пшеничной крупы, соус сметано-томатный, тушеная капуста, кисель из сока, хлеб пшеничный, яблоко.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Выдаваемые порции соответствуют возрастным нормам.
3. Члены родительского контроля отметили, что организация питания детей находится на высоком уровне: у входа в столовую стоят дежурные педагоги (обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки). Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.

4. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
5. В зале порядок, так как все классные руководители сопровождают своих учеников.
6. Все сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

Предложения:

1. Родительским комитетам классов довести до сведения родителей (законных представителей) результаты проверок.
2. Обратить внимание родителей (законных представителей) на необходимость оформления у учащихся культуры питания, пропаганды ЗОЖ.
3. Продолжать информационно-разъяснительную работу и классным руководителям, и родителям (законным представителям) по разъяснению пользы организации правильного питания как в школе, так и дома.

С протоколом ознакомлены:

1. Н.В. Шило 
2. Л.Н. Колесник 
3. Н.А. Малько 
4. Е.А. Ньорба 
5. А.С. Приходько 
6. Е.В. Федорова 
7. Е.С. Олейникова 