

МУ «Отдел образования
Серноводского муниципального района»
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №3 СТ. АССИНОВСКАЯ»
СЕРНОВОДСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
(МБОУ «СОШ №3 ст. Ассиновская»
Серноводского муниципального
района)

Терхоева ул., 66, ст. Ассиновская,
Серноводский муниципальный район, ЧР, 366703;
тел.: (928) 885-14-26; e-mail: assh66@mail.ru;
ОКПО 87452593; ОГРН 1082033000642;
ИНН/КПП 2029001233/202901001

МУ «Эна-Хишкан муниципальни
кюштан дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетни
йукъардешаран учреждени
ЭНА-ХИШКАН МУНИЦИПАЛЬНИ
КЮШТАН
«ЭХА-БОРЗЕ ЮЪРТАН ЙУККЪЕРА
ЙУКЪАРДЕШАРАН №3 ИШКОЛ»

Терхоевн ур., 66, Эха-Борзе ю.,
Эна-Хишкан муниципальни кюшт, НР, 366703;
тел.: (928) 885-14-26; e-mail: assh66@mail.ru;
ОКПО 87452593; ОГРН 1082033000642;
ИНН/КПП 2029001233/202901001

АКТ № 8

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 20.04.2026 г.

Цель проверки: контроль организации горячего питания, соответствия блюд меню, санитарного состояния столовой, соблюдения правил гигиены, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

1. Мерзуева Малика Сайд-Алиевна – представитель родительской общественности, 4 класс
2. Хаяури Лариса Алиевна – представитель родительской общественности, 2 класс
3. Чигаева Лейла Мусаевна – ответственная за горячее питание.

составили настоящий протокол в том, что 20 апреля 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

На момент проверки установлено:

- проверка соответствия реализуемых блюд утверждённому меню;
- оценка санитарно-технического состояния обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
- контроль соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников;
- оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников.

Вывод:

на основании проведённой проверки организация горячего питания в МБОУ «СОШ № 3 ст. Ассиновская» оценивается как **удовлетворительная** :

1. Соответствие меню: реализуемые блюда в целом соответствуют утверждённому двухнедельному меню .

2. Санитарное состояние:

обеденный зал содержится в чистоте, мебель и посуда в удовлетворительном состоянии; сотрудники соблюдают требования к санитарной одежде (халаты, головные уборы, перчатки);

условия для мытья рук обучающимися организованы (наличие мыла, сушилок/бумажных полотенец).

3. Гигиена и безопасность:

правила личной гигиены обучающимися соблюдаются (контроль дежурных);

температурный режим подачи блюд соблюдается (блюда горячие, не остывшие);
пищевые отходы минимальны .

4. Документация:

меню размещено на сайте учреждения и в столовой;
сертификаты качества на сырьё представлены, условия хранения соответствуют нормам.

Рекомендации:

7. По санитарным нормам:

усилить контроль за своевременной заменой санитарной одежды сотрудников;
провести дополнительный инструктаж персонала по правилам мытья посуды (особенно при выявлении следов жира/накипи);

8. По организации процесса:

оптимизировать время перемены (при выявлении жалоб на нехватку времени для приёма пищи);

Родительский контроль:

Мерзуева Малика Сайд-Алиевна

Хаяури Лариса Алиевна

Чигаева Лейла Мусаевна

