

АКТ № 6

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 18.02.2026 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:

13. Батаева Макка Уматхаджиевна – представитель родительской общественности, 4 класс
14. Хаяури Лариса Алиевна – представитель родительской общественности, 2 класс
15. Чигаева Лейла Мусаевна – ответственная за горячее питание.

составили настоящий протокол в том, что 18 февраля 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** :

5. **Соответствие меню:** реализуемые блюда в целом соответствуют утверждённому двухнедельному меню .

6. **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).

7. **Гигиена и безопасность:**

правила личной гигиены обучающимися соблюдаются (контроль дежурных); температурный режим подачи блюд соблюдается (блюда горячие, не остывшие); пищевые отходы минимальны .

8. **Документация:**

меню размещено на сайте учреждения и в столовой;

сертификаты качества на сырьё представлены, условия хранения соответствуют нормам.

Рекомендации:

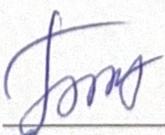
3. **По санитарным нормам:**

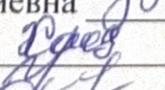
усилить контроль за своевременной заменой санитарной одежды сотрудников; провести дополнительный инструктаж персонала по правилам мытья посуды (особенно при выявлении следов жира/накипи);

4. **По организации процесса:**

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

Родительский контроль:

13. Батаева Макка Уматхаджиевна 

14. Хаяури Лариса Алиевна 

15. Чигаева Лейла Мусаевна 