

Акт № 3

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «СОШ №3 г. Урус-Мартан»

27.11.2025

Время: 10.30

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «СОШ №3 г. Урус-Мартан»

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Махарбиева П.Р.

Асуханова Х.А.

Джабраилова Е.Б.

Бетельгириева А.В.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №3 г. Урус-Мартан»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 27.11.2025 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 приготовления 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 г. Урус-Мартан» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Махарбиева П.Р.

Асуханова Х.А.

Джабраилова Е.Б.

Бетельгириева А.В.

Директор:

А.В.Расуева

