

АКТ
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ МБОУ «СОШ №1 с.Алхан-Кала»

От 23.10.2025г

Комиссия в составе:

1. Директора МБОУ «СОШ №1 с.Алхан-Кала» - Т.М.Абдулазиевой
2. Заместителя директора по ВР - Э.З.Таташевой
3. Председателя родительского комитета школы - А.Х. Мусаева
4. Представитель общешкольного родительского комитета - Х.М.Ехиева
5. Член бракеражной комиссии школы - Л.С.Ахиговой - составили настоящий акт о том, что 23.10.2025 года на 3 перемене питания в 11:00 была проведена проверка качества организации горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ №1 с.Алхан-Кала» в школьной столовой.

Цель проведения:

□ Проверить санитарное состояние обеденного зала школьной столовой, чистоту столовых приборов и мебели, соответствие выхода продукции по нормам меню, качество потребления блюд (в % от числа обучающихся, охваченных питанием в момент проверки).

В ходе проведения проверки было выявлено:

- 1) В школьной столовой на 23 октября 2025 года были предложены:
Гор.блюдо: Суп молочный (рисовый), чай с молоком, хлеб пшеничный, масло сливочное (порциями), яблоко.
Меню предварительно было размещено на стенде в обеденном зале столовой.
- 2) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки, проведена дегустация блюд, проверка соответствия температуры и подачи блюд. Ассортимент блюд соответствует представленному в меню, вес каждого блюда соответствует раскладке.
- 3) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 4) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба, запись оформляется в бракеражном журнале.
- 5) Имеется сборник технологических карт, рецептуры блюд из сборника рецептур блюд типовых меню для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.
- 6) Отходы составили 15% от объема выданной на перемене готовой продукции.
При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 1) Члены комиссии отметили, что вес соответствует калькуляции блюд утвержденного меню.
- 2) Организация питания: в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 у входа в столовую стоят дежурные (дежурный класс), контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом, расположенным у входа в столовую. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. Для

контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом, расположенным у входа в столовую. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. Для каждого класса накрываются отдельные столы сотрудниками пищеблока. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

3) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.

4) После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой. В столовой, чисто и уютно.

5) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.

6) Технологическое и холодильное оборудование исправно.

7) Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

8) Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется, у всех сотрудников столовой имеются медкнижки и прививочный сертификат, медицинский осмотр пройден. У всех имеется сертификат (QR код) на прививку COVID-19.

Работники все в спецодежде, в головных уборах, в масках и перчатках.

9) При проверке были представлены сопроводительные документы, сертификаты на пищевую продукцию.

10) В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены.

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учетом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании, личной гигиены

С актом комиссии ознакомлены: повар: И.Б. Эзерханова

помощник повара: Р.Б. Нажуева

Комиссия в составе:

1. Директор МБОУ «СОШ №1 с.Алхан-Кала» Т.М.Абдулазиева /
2. Заместитель директора по ВР Э.З.Таташева /
3. Председатель родительского комитета школы А.Х.Мусаева /
4. Представитель общешкольного родительского комитета Х.М.Ехиева /
5. Член бракеражной комиссии школы Л.С.Ахигова