



Утверждаю

Директор

МБОУ Новорогачинская СШ

М.И. Денисов

## Акт

проверки общественной комиссии по контролю за организацией и качеством  
питания обучающихся

№ 11

12.02.2025г.

### Комиссия в составе:

Председателя комиссии, Ткаченко Г.В., ответственной за УВР.

Членов комиссии:

Макарова К.А., родительница 1б класса;

Ахрименко М.А., родительница 1б класса;

Денисова Е.В., социальный педагог, ответственная за питание;

Масалыко С.Н., медицинский работник.

в соответствии с Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, утвержденного приказом МБОУ Новорогачинская СШ от 30.08.2024г. №326, составили настоящий протокол в том, что 12 февраля 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой МБОУ Новорогачинская СШ по адресу: Волгоградская область, Городищенский район, р.п. Новый Рогачик, ул. Озерная, 2 составили настоящий протокол в том, что 12 февраля 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Цель проверки: осуществление контроля за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой, за соблюдением графика работы столовой, контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря, контроль за дежурством классов и педагогов в столовой, контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения, контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Проведена дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. Санитарное состояние в обеденном зале соблюдено (столы чистые, пол чистый).
6. Организован буфет с разнообразным ассортиментом.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой ( спец.одежда, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Председатель комиссии:

Ткаченко Г.В. 

Члены комиссии:

Макарова К.А.   
Ахрименко М.А.   
Денисова Е.В.   
Масалыко С.Н. 

