



Утверждаю

Директор

МБОУ Новорогачинская СШ

М.И. Денисов

Акт

проверки общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

№ 9

11.02.2026г.

Комиссия в составе:

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

Членов комиссии:

Поляковой А.Н., председателя ПК;

Кубик Т.Б., родительница 5б 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 01.09.2025г. № 400, составили настоящий протокол в том, что 11 февраля 2026 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 11 февраля 2026 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. Проведена дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: 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. Используемая столовая посуда без сколов, ложки не гнутые.
7. Организован буфет с разнообразным ассортиментом.
8. Все классные руководители сопровождают свои классы.
9. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Председатель комиссии:



Ткаченко Г.В.

Члены комиссии:



Полякова А.Н.

Кубик Т.Б.

Денисова Е.В.

Масалыко С.Н.

