



Утверждаю

Директор

МБОУ Новорогачинская СШ

Новорогачинская СШ

М.И. Денисов

Акт

проверки общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

№ 1

10.06.2026г.

Комиссия в составе:

Председателя комиссии, Назарова А.В., начальник лагеря «Непоседы»

Членов комиссии:

Елхова Л.В., старший воспитатель;

Оспищева О.В. член родительского комитета 3в класса;

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 10 июня 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 10 июня 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 своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения, контроль за графиком приема пищи обучающихся.


В ходе проверки было 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.

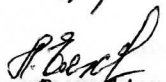
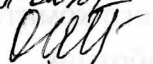
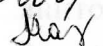
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные воспитатели обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с мылом.
5. Санитарное состояние в обеденном зале соблюдено (столы чистые, пол чистый).
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 5-6-х обучающихся, посадочных мест детям хватает.
7. Все воспитатели сопровождают свои отряды.
8. Санитарно-гигиенические требования сотрудниками столовой соблюдаются (перчатки, чепцы, спец.одежда).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Председатель комиссии:

 Назарова А.В.

Члены комиссии:

 Елхова Л.В..
 Оспищева О.В..
 Масалыко С.Н.

