



Утверждаю
Директор
МБОУ Новорогачинская СШ
М.И. Денисов

Акт

проверки общественной комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся

№ 2

29.09.2026г.

Комиссия в составе:

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

Членов комиссии:

Поляковой А.Н., председателя ПК;

Кузнецова Н.К., родительница 4а 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 01.09.2026г. № 423, составили настоящий протокол в том, что 29 сентября 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 29 сентября 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 было установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

3. 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.
4. Санитарное состояние в обеденном зале соблюдено (столы чистые, пол чистый).
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Организован буфет с разнообразным ассортиментом.
7. Санитарно-гигиенические требования сотрудниками столовой соблюдаются (перчатки, чепцы, спец.одежда).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Председатель комиссии:



Ткаченко Г.В.

Члены комиссии:

Полякова А.Н.

Кузнецова Н.К.

Денисова Е.В.

Масалыко С.Н.

