



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Денисовская школа»
Симферопольского района Республики Крым
(МБОУ «Денисовская школа»)**

**Акт № 9
по итогам проведения родительского контроля
за организацией горячего питания в МБОУ «Денисовская школа»**

28.04.2026

Время: 09ч 40мин

Цель проведения родительского контроля: проверка организации и качества горячего питания обучающихся, выявление нарушений при организации горячего питания в МБОУ «Денисовская школа», контроль выполнения предыдущих рекомендаций.

Мы, члены комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ «Денисовская школа»:

- Аблаева Эльзара Сулеймановна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
 - Старикова Елена Викторовна - учитель математики;
 - Синчук Екатерина Ивановна - представитель родительского комитета 6-А;
 - Абдувелиева Назифе Рифатовна – представитель родительского комитета 6-Б, 9-Б классов;
 - Ибрагимова Зера Фемиевна, представитель родительского комитета 3-Б, 5-Б классов;
 - Рагулина Надежда Богдановна, представитель родительского комитета 1-А, 3-А, 5-А, 7-А, 9-А классов;
- а также:

- медицинская сестра Абибуллаева Г.С.;
- Зекиряева А.М. – заведующая производством.

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Денисовская школа».

На момент проверки установлено:

- в наличии график питания учащихся;
- организовано бесплатное двухразовое горячее питание учащихся льготных категорий с 1 по 11 класс;
- в наличии в обеденном зале утверждённое меню, реализуемые блюда соответствуют данному меню;
- в наличии стенд с информированием родителей и детей о здоровом питании;
- ведётся в системе журнал бракеража готовой продукции;
- санитарное состояние обеденного зала соответствует санитарным нормам, мебель новая, посуда в удовлетворительном состоянии;
- соблюдаются условия личной гигиены обучающихся;
- все сотрудники пищеблока в униформе, перчатках, имеют защитные маски;
- на все пищевые продукты имеется документация, которая подтверждает их качество и безопасность;
- соблюдается технология приготовленных блюд;
- объем пищевых отходов превышает нормы (оладьи из печени);
- в наличии контрольная порция, вес готовых порций соответствует заявленному выходу блюд в меню;
- организован питьевой режим, воду кипятят в соответствии с требованиями;
- работает школьный буфет, где можно приобрести продукцию промышленного производства, хлебобулочные изделия «Крымхлеб», комплексные горячие обеды, имеется прейскурант цен;
- по наблюдениям дети любят картофельное пюре, макаронные изделия с сыром, пасту сливочную, гречневую кашу, блюда из курятины, соки, плов, рагу, гороховый суп, рассольник.

Проверен состав продукции промышленного производства, реализуемой в буфете. В составе буфетной продукции не обнаружено запрещенных в детском питании добавок. На все наименования имеется соответствующая документация. Ежедневно ответственная за организацию питания Аблаева Э.С. проверяет поступающую в буфет продукцию.

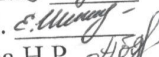
Опрос учащихся показал, что буфетная продукция пользуется большим спросом, особенно выпечка, хлебобулочные изделия «Крымхлеб», продукции с колбасными изделиями в продаже не бывает. Высказывается недовольство по меню: не нравятся рыбные котлеты промышленного производства и печёночные оладьи промышленного производства.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативным требованиям. Учащиеся и работники школы в целом положительно отзываются о качестве приготовляемых блюд и буфетной продукции. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Следует ходатайствовать о внесении изменений в меню: заменить рыбные котлеты промышленного производства на рыбу припущенную, печеночные оладьи промышленного производства заменить на печень по-строгановски.

Члены комиссии:

Аблаева Э.С. 


Старикова Е.В. 

Синчук Е.И. 

Абдувелиева Н.Р. 

Абибуллаева Г.С. 

Ибрагимова З.Ф. 

Зекиряева А.М. 

Рагулина Н.Б. 