

Согласовано

Председатель группы родительского контроля
школа»

Ю.А. Мельниченко
« 09 » 12 2025г.

Утверждаю

Директор МОУ «Победненская

Э.И. Городничая
« 09 » 12 2025г.

Акт № 5

группы родительского контроля по организации питания обучающихся
в МОУ «Победненская школа»

Дата проведения и заседания группы родительского контроля: 09.12.2025г.

Состав группы:

1. Председатель группы родительского контроля – Мельниченко Ю.А., представитель родительской общественности 5б класса;
2. Секретарь группы родительского контроля – Юлдашева А.В., представитель родительской общественности 4б класса;
3. Член группы родительского контроля – Рейдало С.С., представитель родительской общественности 9б класса;
4. Член группы родительского контроля – Сыпченко Н.А. представитель родительской общественности 1а класса;
5. Член группы родительского контроля – Билык Н.В., представитель родительской общественности 8а класса;

В присутствии:

6. Директор МОУ «Победненская школа» - Городничая Э.И.
7. ЗДВР – Быковская Я.Ю., ответственное лицо за организацию питания в школе
8. Повар – Алексейчук В.П.

Повестка заседания и План проведения рейда:

1. Рейд группы родительского контроля в школьную столовую. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований.
2. Проверка готовности продукции.
3. Контроль за качеством питания (температура блюд, соответствие рецептам, видовой состав готовых блюд).

Ход работы группы родительского контроля:

Для обеспечения посещения столовой
проводятся следующие работы: обеспечить
столовую чистоту. Работники столовой
соблюдают правила личной гигиены
на рабочих местах, соблюдают все санитарно-гигиенические
требования при работе на кухне (мытье
рук, использование горячего мыла, уборка
продукта). В помещении все необходимые
покрытия, уделить особое внимание чистоте
посуды, посуды, проверке, обеспечить столовую

погов производится с соблюдением всех норм
санитарно-гигиенического режима
средств размещения. Кухонным оборудованием
и инвентарем соблюдаются все санитарные
требования.

2. Работники пищеблока соответствуют
утвержденному списку видов готовых
продуктов, обеспечивающие соблюдение
продуктовой безопасности. В
кitchen-бюро соблюдается температурный режим
хранения продуктов. В соответствии с
рецептами, утвержденными администрацией
учреждения, в рецептурный кабинет
приводятся все необходимые ингредиенты
и специи. Приобретение ингредиентов
осуществляется от надежных поставщиков
(определяется по номеру 3 850 км и
адресу, где (определяется), что соответ-
ствует 6%.

3. Техническая документация пищеблока
содержит все необходимые документы.
Работы по обслуживанию пищеблока
осуществляются в соответствии с
инструкцией по эксплуатации и
технической документацией. В
кабинете приготовления пищи
по состоянию на 09.12.2025 года
осуществляется контроль за
соблюдением санитарно-гигиенических
требований, а также соблюдение
санитарно-гигиенических норм
весь персонал в обязательном порядке

выполняет и предоставляет: по этому поводу
проводится регулярный контроль за
соблюдением санитарно-гигиенических
требований. В соответствии с
инструкцией по эксплуатации и
технической документацией
в соответствии с требованиями
поэтому по всем вопросам
необходимым нормам не выявлено

Ознакомлены:

Быковская Я.Ю.

Сыпченко Н.А.

Рейдало С.С.

Юлдашева А.В.

Алексейчук В.И.

Билык Н.В.