АКТ № 3

от 12.11.2026 г.

По итогам проведения общественного контроля питания в МБОУ «Раздольненская СШ».

Цель: соответствие блюд утверждённому меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Члены комиссии:
1.Репецкая А.И.
2. Барболина О.Ю
3. Готочкина И.Н.
4. Кондрашова С.А.
5. Марченко А.С.
6. Катеринчук Ф.С.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утверждённому меню, по оценке самих обучающихся, без участия родителей.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации отмечено, что качество обработки соответствовало предъявляемым требованиям.
3. При входе в столовую стоят дежурные учителя, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковина, жидкое мыло, сушат руки при помощи электросушилки.
4. В обеденном зале накрыты столы на 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Предложения:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о полезном, правильном питании.
2. Классным руководителям лучше следить за поведением детей в столовой.

Замечаний нет.