АКТ
проверки контроля качества питания обучающихся
МБОУ «Нижнегорская СОШ №2» школьным советом родительского контроля
от 22.10.2026 года

Совет родительского контроля за организацией питания обучающихся МБОУ “Нижнегорская СОШ №2“ в следующем составе: Толмач А.П., директор школы, Петрашева Т.С. зам. директора по УВР, Тютенькова Н.А. - родитель ученика 7-А класса, Якубова Б.С. – родитель ученика 7-А класса в присутствии повара Шеретюк А.Р. осуществили проверку качества питания обучающихся.

Вопросы контроля:

1. Состояние обеденной мебели, столовой посуды.
2. Соответствие приготовленных блюд утвержденному ежедневному меню.
3. Условия соблюдения правил личной гигиены.

В ходе проверки было установлено:

Обслуживается школьная столовая сотрудниками (4 человека) ООО «Торговое ресторанное хозяйство» под руководством Салаты В.И. Должность повара занимает Шеретюк А.Р. Заключены договоры на услуги по организации горячего питания.

Столовая рассчитана на 80 посадочных мест.

Имеется согласованное с Роспотребнадзором 10-дневное меню для организации питания обучающихся.

Школьная столовая имеет набор помещений и оборудования для организации питания детей. Технологическое состояние соответствует СанПиНам, технологическим оборудованием обеспечена

Продукты питания хранятся в 4-х холодильниках, суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике. Все холодильники используются по назначению. На момент проверки оборудование исправно. Имеются обеденный зал, раздаточная зона. Водоснабжение - централизованное, горячая вода имеется.

В столовой готовят первые, вторые, третьи блюда.

Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделен и оборудован стеллаж.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

В обеденном зале имеется зона раздачи обедов. Бесплатные обеды, для детей начальной школы, сервирует повар и кухонные работники.

На момент осмотра в 09.55. в столовой получают завтраки обучающиеся 4А, 4Б, обучающиеся 5-11 классов льготной категории (9-й день). В день проверки в меню: каша вязкая из пшеничной крупы с соусом, икра кабачковая, чай с сахаром, хлеб пшеничный и ржано-пшеничный.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций. Недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено.

Журнал бракеража членами комиссии заполняется своевременно.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковом контейнере под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится раздельно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет.

Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются.

Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует.

Вывод:

1. Состояние обеденной мебели, столовой посуды удовлетворительное.
2. Приготовленные блюд соответствуют утвержденному ежедневному меню.
3. Правила личной гигиены соблюдаются.

Члены совета родительского контроля:

Петрашева Т.С. Якубова Б.С.

Тютенькова Н.А. Зуева О.М.

И.о. директора МБОУ «Нижнегорская СОШ №2» Н.А. Возгрина