

АКТ № 8

от 21.11.2025 года

родительского контроля столовой МБОУ СОШ № 42 с. Сандата
на предмет организации горячего питания учащихся 1-4 классов

Дата проведения проверки: 21 ноября 2025 года

Комиссия в составе:

председателя комиссии Шматко Н. Н.

секретаря Стадник Светланы Антоновны

Члены комиссии:

Шевченко Ж. Н., родитель 7-а класса;

Шматко Д. П., родитель 8-б класса;

Широкая А. А., родитель 5-а класса;

Елисеева Н. В., классный руководитель

19 ноября 2025 года комиссия, состоящая из представителей родительской общественности, провела инспекцию организации горячего питания в столовой МБОУ СОШ № 42 с. Сандата. Целью мероприятия было обеспечение контроля за качеством и полноценностью питания школьников 1-4 классов.

В ходе проверки установлено, что учащиеся питаются по утвержденному графику под присмотром классных руководителей, которые предварительно формируют заказы на питание. Меню составляется на две недели вперед.

Комиссия изучила документацию, в частности, журнал бракеража готовой продукции. Записи в журнале ведутся регулярно, а результаты дегустации утверждаются подписями членов бракеражной комиссии.

Проведено контрольное взвешивание порций и дегустация блюд. Установлено, что вес порций соответствует заявленному в меню, запрещенные продукты не используются, а продукты свежие и соответствуют требованиям СанПиН. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества блюд. Фактов подачи остывшей пищи не выявлено.

Санитарное состояние обеденного зала признано удовлетворительным. Перед входом в столовую оборудована санитарно-гигиеническая зона с достаточным количеством раковин, жидким мылом и бумажными полотенцами. Работники столовой соблюдают правила гигиены и используют перчатки при раздаче пищи.





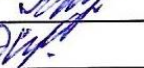
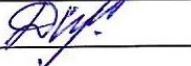
На основании проведенной проверки комиссия рекомендует:

- Несмотря на положительные результаты проверки, комиссия рекомендует классным руководителям более строго следить за соблюдением графика посещения столовой. Это позволит избежать ситуаций, когда учащиеся могут пропустить прием пищи или столкнуться с недостатком мест в обеденном

зале. Также важно продолжать работу по улучшению качества обслуживания и разнообразия меню, учитывая пожелания учащихся и их родителей.

- Рекомендуется организовать уборку обеденного зала после каждого приема пищи, а не по мере необходимости. Это позволит поддерживать высокий уровень санитарии и комфорта для учащихся, что, в свою очередь, положительно скажется на их настроении и аппетите.

Подписи членов комиссии:

	/Шматко Н. Н./
	/Стадник С. А./
	/Елисеева Н. В./
	/Шевченко Ж.Н./
	/Широкая А. А./
	/Шматко Д. П./