Акт №1
по итогам проведения родительского контроля за организацией питания
в МБОУ СОШ №37 г. Новошахтинска

16.10.2026г.
Время: 09.30

Цель: Проведение родительского контроля за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ №37

Председатель комиссии: Грановская Н.И.
Члены комиссии:
Фомина Е.А.
Коваль М.В.
Курникова А.Н.
Пожарская Д.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №37.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СаНиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Фомина Е.А.

Коваль М.В.

Курникова А.Н.

Пожарская Д.С.

Акт №1
по итогам проведения родительского контроля за организацией питания
в МБОУ СОШ №37 г.Новошахтинска

16.10.2026г.
Время: 10.30

Цель: Проведение родительского контроля за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ №37

Председатель комиссии: Грановская Н.И.
Члены комиссии:
Фомина Е.А.
Коваль М.В.
Курникова А.Н.
Пожарская Д.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №37.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классов закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ СОШ №37 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Фомина Е.А.

Коваль М.В.

Курникова А.Н.

Пожарская Д.С.

Акт №1

по итогам проведения родительского контроля за организацией питания
в МБОУ СОШ №37 г.Новошахтинска.

16.10.2026.
Время: 10.30

Цель: Проведение родительского контроля за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ №37

Председатель комиссии: Грановская Н.И.
Члены комиссии:
Фомина Е.А.
Коваль М.В.
Курникова А.Н.
Пожарская Д.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №37.

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии приготовленных блюд
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Вывод: в МБОУ СОШ №37 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Фомина Е.А.

Коваль М.В.

Курникова А.Н.

Пожарская Д.С.

Акт №1

по итогам проведения родительского контроля за организацией питания
в МБОУ СОШ №37 г.Новошахтинска.

16.10.2026
Время: 10.00

Цель: Проведение родительского контроля за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ №37

Председатель комиссии: Грановская Н.И.
Члены комиссии:
Фомина Е.А.
Коваль М.В.
Курникова А.Н.
Пожарская Д.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №37.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины в количестве 3 штук.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ СОШ №37 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Фомина Е.А.

Коваль М.В.

Курникова А.Н.

Пожарская Д.С.