АКТ № 5
по итогам проведения родительского контроля
организации и качества горячего питания обучающихся
в МКОУ «Раздольевская ОШ»

Настоящий акт составлен 5 ноября 2026 г. комиссией родительского контроля за организацией питания в составе: . Никуйко В.Т., Филиппова О.К., Кусаева А.Ю.
в присутствии: Калтумбасовой А.Б. , Калтумбасовой М.

В ходе проверки установлено:

- График организации питания в наличии.
- Прием пищи учащимися осуществляется в соответствии с имеющимся графиком
- Питание учащихся происходит под контролем классных руководителей.
- Учителя и работники столовой соблюдают требования обязательного ношения масок и перчаток при раздаче блюд.
- Ведется учет бесплатного питания.
- Ежедневное меню в наличии.
- Реализация блюд осуществляется в соответствии с утвержденным меню.
- Салфетки на столах в наличии.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
- Санитарное состояние обеденного зала хорошее. число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся по графику;
- Перед входом в обеденный зал функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины в достаточном количестве, жидкое мыло)

Выводы и рекомендации:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет

Члены комиссии родительского контроля:

Никуйко В.Т.

Филиппова О.К.

Кусаева А.Ю.

АКТ № 3
по итогам проведения родительского контроля
организации и качества горячего питания обучающихся
в МКОУ «Раздольевская ОШ»

Настоящий акт составлен 3 октября 2026 г. комиссией родительского контроля за организацией питания в составе: . Никуйко В.Т., Филиппова О.К., Кусаева А.Ю.
в присутствии: Калтумбасовой А.Б. , Калтумбасовой М.

В ходе проверки установлено:

1. График организации питания в наличии.
2. Прием пищи учащимися осуществляется в соответствии с имеющимся графиком
3. Питание учащихся происходит под контролем классных руководителей.
4. Учителя и работники столовой соблюдают требования обязательного ношения масок и перчаток при раздаче блюд.
5. Ведется учет бесплатного питания.
6. Ежедневное меню в наличии.
7. Реализация блюд осуществляется в соответствии с утвержденным меню.
8. Салфетки на столах в наличии.
9. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

Санитарное состояние обеденного зала хорошее. число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся по графику;

10. Перед входом в обеденный зал функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины в достаточном количестве, жидкое мыло)

Выводы и рекомендации:

- классным руководителям строго следить за соблюдением графика посещения столовой;

Члены комиссии родительского контроля:

_____ Никуйко В.Т.

_____ Филиппова О.К.

_____ Кусаева А.Ю.

АКТ № 4
по итогам проведения родительского контроля
организации и качества горячего питания обучающихся
в МКОУ «Раздольевская ОШ»

Настоящий акт составлен 20 октября 2026 г. комиссией родительского контроля за организацией питания в составе: Никуйко В.Т., Филиппова О.К., Кусаева А.Ю.
в присутствии: Калтумбасовой А.Б. , Калтумбасовой М.

В ходе проверки установлено:

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Раздольевская ОШ»

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся начальной школы с 1- 4 5-9 классы.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся по графику;
- 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;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, первые и вторые блюда;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МКОУ «Раздольевская ОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы 5-9 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

_____ Никуйко В.Т.

_____ Филиппова О.К.

_____ Кусаева А.Ю.