

Справка № 15
проверки школьной столовой комиссией родительского контроля за
организацией питания обучающихся

от 22.01.2026 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Шериева А.Х.

- Члены комиссии: 1. Хупсергенова М.М. - директор школы, родитель
2. Абрегова Я.Л. – заместитель директора по УВР, ответственная за организацию питания
3. Абрегова Ж.В. – медицинская сестра
4. Гозова А.Х. - родитель
5. Кабардова А.М. - родитель
6. Шогенов А.О. - родитель
7. Тлепшева О.Б. - родитель

Цель проверки: проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.

Место и время проведения: МОУ СОШ №4 с.п.Исламей, 22.01.2026г.

В ходе проверки были рассмотрены следующие вопросы:

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные

каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Нарушения – столовые приборы изогнуты.

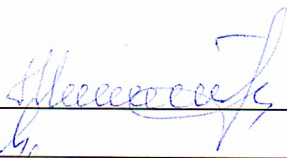
Устранено незамедлительно – заменены

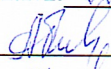
Выводы:

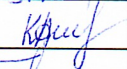
Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей и детей по столовой.

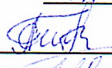
Рекомендации:

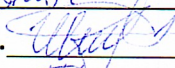
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Классным руководителем рекомендовано провести с учащимися пятиминутки «Порча имущества школы».

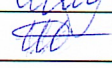
Члены комиссии: Хупсergenова М.М. 

Абрегова Я.Л. 

Кабардова А.М. 

Гозова А.Х. 

Шогенов А.О. 

Абрегова Ж.В. 

Председатель комиссии: Шериева А.Х. 