

Справка
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы комиссией родительского контроля

от 14.11.2025г.

Комиссия в составе:

Председатель: Шериева А.Х.-родитель

Члены комиссии: 1. Хупсерегенова М.М.-директор школы, родитель

2. Абрегова Я.Л. –зам.директора по УВР, ответственная за организацию питания обучающихся,
- 3.Абрегова Ж.В.- медицинская сестра
- 4.Гозова А.Х.-родитель
- 5.Кабардова А.М.-родитель
- 6.Шогенов А.О.-родитель,

составили настоящую справку в том, что 14 ноября 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

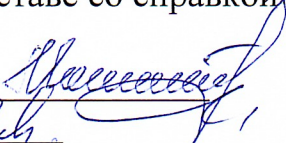
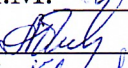
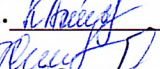
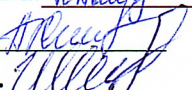
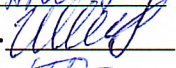
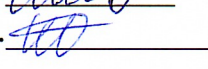
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, еда нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных салфеток, используют дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители 1-7 классов сопровождают своих детей.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
- 8.В обеденном зале чисто. 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. Мытье столовой посуды осуществляется отдельно от кухонной ручным способом в трехсекционных ваннах. Кассеты для хранения столовых приборов чистые, приборы хранятся ручками вверх. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов,

выделена специальная промаркированная емкость. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении.

Выводы и рекомендации:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой МОУ СОШ №4 с.п.Исламей хорошие.
2. Классным руководителям 8-11 классов во время приема пищи учащимися в целях сохранения порядка в пищеблоке после 4 урока необходимо находиться в столовой.

Родительский контроль в составе со справкой ознакомлены:

1. Хупсергенова М.М. 
2. Абрегова Я.Л. 
3. Кабардова А.М. 
4. Гозова А.Х. 
5. Шогенов А.О. 
6. Абрегова Ж.В. 

Председатель комиссии: Шериева А.Х. 