

Акт № 7 комиссии по контролю организации  
питания обучающихся ГБОУ начальная школа №1 с. Хворостянка  
(реализация мероприятия родительского контроля)

Комиссия в составе: 5 человек

Субханкулова А.М., медсестра, ответственный за организацию питания  
Железникова И.П. – председатель комиссии по родительскому контролю,  
представитель от родителей 1 класса

Железникова О.В. – член комиссии по родительскому контролю,  
представитель от родителей 3 класса

Аширова О.В. – член комиссии по родительскому контролю, представитель  
от родителей 4 класса

Шабакина О.А. – председатель ПК составили настоящий акт в том, что

13.03.2023 года в ГБОУ начальная школа №1 с. Хворостянка была проведена  
проверка качества питания в школьной столовой.

Цель: организация горячего питания в школе (санитарно-техническое  
содержание помещений для приема пищи, условия соблюдения правил  
личной гигиены учащихся, объем порций, качество потребляемых блюд).

Время проверки: 10.00

В ходе проверки выявлено:

13.03.2023 года в школе присутствовало 91 человек, из них 6 ОВЗ

1. Поставщиком продуктов питания для обучающихся 1-4 классов ГБОУ  
начальная школа №1 с. Хворостянка является ООО «Орфей» п.г.т. Безенчук.

2. Приготовление блюд соответствует составленному и утвержденному на  
13.03.2023 года меню.

На каждое блюдо имеется технологическая карта.

К раздаче были разрешены все приготовленные блюда. Разрешение к  
реализации было зафиксировано в бракеражном журнале готовой продукции.  
Было проведено контрольное взвешивание порций готовой продукции,  
которые соответствовали массе порций по СанПиН.

3. Детям с ограниченными возможностями здоровья предоставлено  
двухразовое меню (завтрак и обед). Прием пищи осуществляется в одном  
помещении вместе со всеми остальными.

4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой  
продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии  
приготовленной пищевой продукции.






5. На кухне имеется необходимое технологическое, холодильное, моечное оборудование инвентарь и посуда. Холодильное оборудование обеспечивает условия раздельного хранения пищевого сырья. В холодильниках соблюдаются условия товарного соседства продукции.

Для контроля температурного режима в холодильниках имеются термометры. Температура отмечается в журнале.

Выводы:

Признать организацию питания учащихся 1-4 классов удовлетворительной.

Голосовали за – 5 человек, против – 0, воздержались – 0

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Число	Подпись
1	Субханкулова А.М.	Медсестра	13.03.2023	
2	Железникова И.П.	Председатель комиссии по родительскому контролю	13.03.2023	
3	Железникова О.В.	Член комиссии	13.03.2023	
4	Аширова О.В.	Член комиссии	13.03.2023	
5	Шабакина О.А.	Член комиссии	13.03.2023	
6	Вахламова Т.А.	Повар	13.03.2023	