ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EC64892DB180533D030412314E14889
Владелец: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ХАРЬКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
Действителен: с 22.07.2025 до 15.10.2026

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ХАРЬКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ШЕЛКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТАН ЙУКЪАРАДЕШАРАН УЧРЕЖДЕНИ
«ХАРЬКОВСКИ ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
ШЕЛКОВСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ КІОШТАН НОХЧИЙН РЕСПУБЛИКАН
366119, ЧР, Шелковской муниципальный район, с. Харьковское ул. Новая, 32
E-mail: kharkov-sosh@mail.ruСайт: http://har-kov.educhr.ru тел. 8 (938) 994-17-07

АКТ № 1
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой МБОУ «Харьковская СОШ» по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 08.09.2026 г

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Харьковкая СОШ»

Комиссия в составе:

Умханова З.А. – ответственная за питание

Зелимханова Р.М.– председатель родительского комитета

Урусбиева М.А. – член родительского комитета

Умханова З.А.-социальный педагог

составила настоящий акт в том,что была проведена проверка качества питания в школьной столовой в МБОУ «Харьковская СОШ»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	**исправно**
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	**не выявлено**
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	**соблюдается**
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	**не выявлено**

5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	**соответствует**
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	**соответствует**
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	**соответствует**
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровождают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	**да**
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	**да**

Контрольное взвешивание готовой продукции

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомедации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар _____ **Болотова А.Р.**

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

_____ Умханова З.А. – ответственная за питание

_____ Зелимханова Р.М.– – председатель родительского комитета

_____ Урусбиева М.А. – член родительского комитета