

**Справка №4**  
**проверки организации в школьной столовой горячего питания для**  
**обучающихся школы комиссией родительского контроля**

от 23.10.2025г.

**Родительский контроль в составе:**

1. Жилыева Ж.Л. – ответственная за организацию питания обучающихся,  
2. Кажарова Альбина Валерьевна, представитель родительской общественности,  
3. Бифова Карина Мухамадиновна, представитель родительской общественности,  
составили настоящую справку в том, что 23 октября 2025г. в школьной столовой МОУ «СОШ №2» с.п.Исламей была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (2 большая перемена)

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
- Школьной столовой на 23 октября было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся:

Наименование приема пищи	Наименование блюда	Выход	Энергетическая ценность
завтрак	Рыба с подливой	120	312,4
	Гречневый гарнир	150	230,45
	Отварная свекла в нарезках	60	31,44
	Кофейный напиток	200	100,6
	Хлеб пшеничный	50	110,3
	Йогурт	100	103
Итого за завтрак:		<b>680</b>	<b>829,29</b>
Общая стоимость завтрака			<b>101,44</b>

- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- 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.

- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

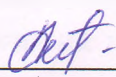
### **Вывод:**

в МОУ «СОШ№2» с.п.Исламей организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

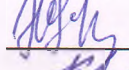
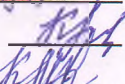
### **Предложения:**

1. Классным руководителям систематически напоминать детям о необходимости мытья рук перед едой.
2. Продолжить усиленный контроль за организацией питания детей и качеством выдаваемой продукции.

Со справкой комиссии ознакомлена повар:

  
/Бифова А.Р./

Родительский контроль в составе со справкой ознакомлены:

1. Жилыева Ж.Л. 
2. Кажарова А.В. 
3. Бифова К.М. 