

Акт № 4

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «СОШ №2 с.п.Знаменское»

16.01.2026

Время: 10.30

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «СОШ № 2 с.п.Знаменское», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ №2 с.п.Знаменское».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов.
- Школьной столовой на 12.01.2026 было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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 приготавливаемых блюд.
- Столовая обеспечена достаточным количеством посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- 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.
- 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 (халаты, головные уборы, 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.
- 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: МБОУ «СОШ №2 с.п.Знаменское» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и

организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Ибрагимова Х.Х.

Исламова З.З.

Мустафаева З.И.

Бодраева Х.А.

Тутаева А.С.

Handwritten signatures in blue ink corresponding to the names listed on the left. The signatures are: Ибрагимова Х.Х., Исламова З.З., Мустафаева З.И., Бодраева Х.А., and Тутаева А.С.