

АКТ № 2

по итогам проведения родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся
МБОУ СОШ № 7

Дата проведения: 16.01.2026

Комиссия в составе:

1. Москвитина Н.П., родитель обучающейся 5б класса
2. Кривоногова О.Н., бабушка обучающегося 8б класса
3. Клементьева Н.П., родитель обучающегося 10 класса


Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 7, организация работы столовой

На момент проверки установлено:

1. В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием всех школьников 1- 4 классов и льготных категорий, обучающихся 5 – 11 классов,
2. 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.
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также стеллажами для ее хранения около раздаточной линии.
5. 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.
6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
7. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах и калорийности блюд.
8. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
9. Для мытья рук установлены умывальные раковины.
10. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
11. 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.
12. Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
13. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
14. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
15. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ СОШ № 7 организовано горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

 Н.П. Москвитина
О.Н. Кривоногова
Н.П. Клементьева