

Акт № 3
по итогам проведения родительского
контроля качества питания в МБОУ «Кировская школа-
гимназия №2»

18.11.2025г.

Время:10.00

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания учащимся МБОУ «Кировская школа-гимназия №2», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Председатель комиссии: Тихомирова М.А.– заместитель директора по УВР;

Члены комиссии

Лешкевич Е.В.-ответственный за питание;

Топчи Э.М.- родительский контроль

Алиева И.Г – родительский контроль

Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Кировская школа-гимназия №2»

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
- Школьной столовой на 18 ноября 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, су- точной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых 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 вы- деленную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в ко- тором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных

изделий.

- Недопускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, 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 МБОУ «Кировская школа-гимназия №2» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания на «хорошо». Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Председатель : Тихомирова М.А



Члены комиссии:

Лешкевич Е.В.

Топчи Э.М.

Алиева И.Г

