

**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.– аместитель 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, суточной 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 выделенную ветошь и промаркованную 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 котором 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.

Президент : Тихомирова М.А



Члены комиссии:

Лешкевич Е.В.

Топчи Э.М.

Алиева И.Г

The block contains three handwritten signatures in blue ink. The first signature on the left appears to be 'Leshkevich'. The middle signature is 'Topchi'. The third signature on the right is 'Aliyeva'.