

АКТ № 16 от 22.04.2026г.
родительского контроля столовой МБУ Стеженской СШ
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 22.04.2026г.

Время проверки: 11:20ч

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе:

Петрушина Л.В., ответственная за питание
Колоколова Е.П., член родительского комитета
Максимова Е.А., член родительского комитета
Папенкова Н.П., повар.

Выявила:

Составили настоящий акт по результату проверки качества питания учащихся в школьной столовой с оценкой несъедаемости (взвешивание остатков).

В ходе проверки установлено:

- в плановом порядке идёт обеспечение горячим питанием школьников льготных категорий 1-11 классов, а также учащихся, питающихся за родительские средства;
- перед обеденным залом на видном месте висит меню, способствующее оздоровлению учащихся, утверждённое директором школы, в котором указываются сведения об объёмах блюд;
- комиссией установлено, что работником столовой соблюдается требование санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности; в присутствии повара произведено контрольное взвешивание порций, недовеса порций не выявлено;
- дети в основном съедали завтрак полностью; взвешивание остатков пищи свидетельствует об этом; удельный вес несъеденной пищи составил всего: средний процент - 3; минимальный - 2; максимальный - 5;
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд;
- 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;
- запрещённые продукты в питании детей не употребляются;
- качество горячего питания учащихся в школьной столовой хорошее;
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений;
- уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моются 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 отведённых местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;
- 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;
- к работе допускается лицо, прошедший предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке;

Вывод: комиссия установила:

- 1) в МБОУ Стеженской СШ организовано предоставление горячего питания школьникам льготных категорий с 1 по 11 классы, а также учащимся, питающимся за счёт родителей;
- 2) производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд;
- 3) работником столовой соблюдается требование санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности;
- 4) запрещённые продукты в питании детей не употребляются;

качество горячего питания учащихся в школьной столовой соответствует требованиям;

- 5) комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной;
- 6) претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

1. Продолжать работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работник пищеблока ознакомлены:

Члены комиссии общественного контроля:

Петрушина Петрушина Л.В., ответственная за питание
Колоколова Колоколова Е.П., член родительского комитета
Максимова Максимова Е.А., член родительского комитета
Папенкова Папенкова Н.П., повар