АКТ
родительского контроля на предмет проверки школьной столовой
МОУ СШ №18
по организации горячего питания учащихся

Дата проверки: 07.09.2026
Время проверки: 09.30-10.00

Цель проверки: предоставление горячего питания школьникам в МОУ СШ№18, организация работы столовой.
Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Малахова Е.В., ответственная за организацию питания, Выдрина А.В., член родительского комитета, Наследышева А.А., член родительского комитета, составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ СШ№18.
На момент проверки установлено:
· В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
· Школьной столовой на 07 сентября 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, 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: в МОУ СШ№18 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

_____ Е.В.Малахова
_____ А.В.Наследышева
_____ А.В.Выдрина