Акт № 3
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ «СШ№2 г.Жирновска».

07.10.2026.
Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в пришкольном лагере МКОУ «СШ № 2 г.Жирновска», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:
Сметанина Т.Ю.
Ширшова Е.А.
Штанько К.А.
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СШ № 2 г.Жирновска».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников,
- 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.
- 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.

Вывод: МКОУ «СШ № 2 г.Жирновска» организовано предоставление горячего питания школьников в пришкольном лагере. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:
Сметанина Т.Ю. _____
Ширшова Е.А. _____
Штанько К.А. _____