Акт № 5
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «Ольховская СШ»

6.11.2026 г.
Время: 09.30

Цель проведения родительского контроля: выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Ольховская СШ».

Мы, члены комиссии родительского контроля по питан2ию:

Бородина И.Б.
Мартьянова И.С.
Кузнецова Т.В.
Бикметова А.Н.
Атарщикова И.В.
Караева И.М.
Степанченко В.В.
Рогова Я.С.
Каменнова О.А.
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Ольховская СШ».

На момент проверки установлено:

- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой обучающихся,
- за каждым классов закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется выпечка, что пользуется спросом у учащихся.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню

- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются обучающихся 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 (халат или куртка, брюки, 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 обучающихся.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. в МБОУ «Ольховская СШ» организовано предоставление горячего питания обучающимся школы с 1- 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Бородина И.Б.
Мартьянова И.С.
Кузнецова Т.В..
Бикметова А.Н.
Атарщикова И.В.
Караева И.М.
Степанченко В.В.
Рогова Я.С.
Каменнова О.А.