

Акт № 5
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «Школа № 75»

16.01.2026

Время: 14.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Школа № 75», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Мовчан И.Н.
Носатова И.В.
Уревская Н.Н.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Школа № 75»

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МБОУ «Школа № 75» следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, двухнедельное сезонное меню.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порции обеда.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 54 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушилок для рук, пользуются санитайзерами, работает рециркулятор.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- 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, температурный режим блюд.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- Учащиеся 1-4 классов питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

Члены комиссии родительского / контроля:

Мовчан И.Н.
Носатова И.В.
Уревская Н.Н.

Ответственный за организацию
горячего питания в школе

Е.А. Тимошенко