

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Ростова-на-Дону  
«Школа № 75 имени трижды Героя Советского Союза,  
маршала авиации Кожедуба И.Н.»

Акт № 7

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

10.03.2026

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:

Смалюк А.Н., родитель ученицы 1 класса

Лебедева А.А. ., родитель ученицы 1 класса

Худиенко О.А. ., родитель ученицы 1 класса

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.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порции обеда.
- 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.
- 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.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- На раздаче расставлены ценники и выставлены контрольные блюда.
- Ежедневно проверяется качество и температура блюд,
- Члены комиссии отметили, что порции и меню соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом и дез. средства.
- Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Предложения:

- Предложить родителям проводить беседы дома о полезном питании.

**Вывод:** Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.  
Члены комиссии родительского / контроля:

Смалюк А.Н., \_\_\_\_\_

Лебедева А.А. \_\_\_\_\_

Худиенко О.А. \_\_\_\_\_

Ответственный за организацию  
горячего питания в школе



Е.А. Тимошенко