

Акт № 04
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУНовомихайловской СОШ

25.09.2026г.

Время: начало 9.35 , окончание 13-00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ Новомихайловской СОШ ,организация работы столовой

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Чуприкова Н.М.- председатель Совета учреждения,

Зякиева Н.В.- председатель родительского совета,

Степанова Т.Ф.- родитель, депутат сельского совета,

Агеева М.В. – директор школы

Бубликов А.Д.- учитель

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Новомихайловской СОШ

На момент проверки установлено:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,

Школьной столовой на 25 сентября было предложено: обучающимся 7-11 лет от 11 и старше

Меню завтрак
Каша гречневая рассыпчатая
Курица отварная
Кофейный напиток с сухим молоком
Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной
Сок яблочный

Обучающимся с ОВЗ от 7- 11лет и старше
обед

Помидор в нарезке
Суп картофельный с рыбой
Рис припущенный
Тефтели из говядины с рисом
Компот из изюма
Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд от 7-11 лет каша гречневая рассыпчатая 180г. Курица отварная 90г.

Кофейный напиток с сухим молоком 200г. Хлеб пшеничный 40г. Хлеб ржаной 20г. Сок Яблочный 200г. Хлеб пшеничный 40г. Хлеб ржаной 20г. Сок 200г. От 11 и старше

Каша гречневая рассыпчатая 200г. курица отварная 100г. кофейный напиток с сухим молоком 200г. Хлеб пшеничный 50г. Хлеб ржаной 30г. Яблоко 100г. Обед ОВЗ 7-11 лет

Помидор в нарезке 80г. Суп картофельный с рыбой 200г. Рис припущенный 180г. Тефтели из Говядины с рисом 90г. компот из изюма 200г. Хлеб пшеничный 50г. Хлеб ржаной 30г.

От 11 и старше помидор в нарезке 100г. Суп картофельный с рыбой 250г. Рис припущенный 200г. Тефтели из говядины с рисом 100г. компот из изюма 200г. хлеб пшеничный 70г.

Хлеб ржаной 40г.

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 в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

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 и названия кулинарных изделий.

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 в специальной санитарной одежде (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, перчатки).

К работе допущены 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 МБОУ Новомихайловской СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

члены комиссии общественного контроля по питанию:

Чуприкова Н.М. председатель Совета учреждения,

Зякиева Н.В. председатель родительского совета,

Степанова Т.Ф. родитель, депутат сельского совет

Агеева М.В. директор школы

Бубликов А.Д. учитель

