Акт № 07
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ Новомихайловской СОШ

21.09.2026г.
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 21 сентября было предложено: обучающимся 7-11 лет от 11 и старше

Меню завтрак
Икра свекольная
Картофельное пюре
Оладьи из печени по- кунцевски
Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной
Чай с молоком и сахаром

Обучающимся с ОВЗ от 7- 11лет и старше
обед

Салат из белокочанной капусты
Суп картофельный с макаронными изделиями
Капуста тушеная
Шницель из говядины
Компот из кураги
Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд от 7-11лет икра свекольная 80г. Картофельное пюре 180 .оладьи из печени по кунцевски 90г. Чай с молоком и сахаром 200г. Хлеб пшеничный 37г. Хлеб ржаной 20г.от 11 и старше икра свекольная 100г. Картофельное пюре 200г. Оладьи из печени по –кунцевски 100г сай с молоком и сахаром 200г.хлеб пшеничный 50г. Хлеб ржаной 30г.ОВЗ 7-11 салат из белокочанной капусты 80г. Суп картофельный с макаронными изделиями 200г.капуста тушеная 180г.шницель из говядины 90г. Компот из кураги 200г. Хлеб пшеничный 53г. Хлеб ржаной 28г.от 11 и старше салат из белокочанной капусты 100г.суп картофельный с макаронными изделиями 250г. Капуста тушеная 200г. Шницель из говядины 100г. Компот из кураги 200г. Хлеб пшеничный 70г.хлеб ржаной 42г.

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