

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Николаевская средняя общеобразовательная школа

22.01.2026 г.

Акт № 5

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам  
МБОУ Николаевской СОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии контроля по питанию:

Мы, члены комиссии контроля по питанию:

1. Никитина Н.С. – директор МБОУ Николаевской СОШ
2. Жаботинская Т.Н. – заместитель директора по ВР
3. Сагельдина Ю.Н.- представитель родителей 4,10 классов
4. Никифоровская М.В. – представитель родителей 8 класса

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

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- В школьной столовой на 22 января было предложено меню, соответствующее перспективному меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд .
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- 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.
- 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 обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, 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.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в МБОУ Николаевской СОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

1. Никитина Н.С. 
2. Жаботинская Т.Н. 
3. Сагельдина Ю.Н. 
4. Никифоровская М.В. 