

муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Ленинская средняя школа»  
Николаевского муниципального района Волгоградской области  
(МОУ «Ленинская СШ»)

---

Акт №3

**проверки школьного питания комиссией родительского  
контроля МОУ «Ленинская СШ»**

**Дата проверки: 19 февраля 2024 г.**

**Время проверки: 10.00 час.**

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам МОУ «Ленинская СШ», организация работы столовой.

Родительский контроль в составе: Кассирова А.Н., Илюсинова А.А., Позднякова В.А. составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МОУ «Ленинская СШ».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов;
- 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 и кулинарных изделий ;
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, 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;
  - В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
  - 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 (халат, головной убор, 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;
- Ответственный по питанию следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд ;
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся;

**Вывод:** В МОУ «Ленинская СШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания на «хорошо». Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Кассирова А.Н.  
Илюсинова А.А.  
Позднякова В.А.

Подписи:

