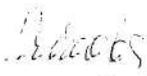


**Вывод:** МБОУ СОШ п. Циммермановка организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля по питанию:

- Рябкова Е.А - родитель 
- Колесникова З.М. - родитель 
- Шенкун С.Н. - родитель 
- Ипполитова Л.И. – соц. педагог 
- Шаламов А.Ю. – заместитель директора по В.Р. 

Акт №3  
по итогам проведения родительского контроля питания в  
МБОУ СОШ п. Циммермановка

23.12.2025 г  
Время: 10.00

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

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

- Рябкова Е.А - родитель
- Колесникова З.М. - родитель
- Шенкун С.Н. - родитель
- Ипполитова Л.И. – соц. педагог
- Шаламов А.Ю. – заместитель директора по В.Р

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

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 23.12.2025 г. было предложено разнообразное 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 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.
- 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.
- 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.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.