

Акт № 4  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МКОУ – ООШ с. Киргишаны

19.12.2025 г.

Время: 11.20

Цель проведения общественного контроля: проверка качества питания в школьной столовой МКОУ – ООШ с. Киргишаны.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Пичурина Н.В.

Пономарёва Л.Н.

Минлиаскарова Л.Р

составили настоящий акт в том, что 19 декабря 2025 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МКОУ – ООШ с. Киргишаны.

Время проверки: 11-20 час. (большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1) Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов;

в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

У учащихся школы 19 декабря был обед в соответствие единого меню для школьников 1-4 классов:

Суп картофель с макарон изд со смет

Помидоры свежие (д.гарнир)

Жаркое по – домашнему

Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной

Чай с молоком

Комиссией установлено, что работником столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций супа и 3 порций жаркого, полученная масса равнялась 750 г супа и 602 г жаркого, что соответствует норме (выход готового супа- 250г, выход готового жаркого – 200 г).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

5) Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также сушилками для ее хранения, тарелки чистые, без сколов.

6) Уборка обеденного зала 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.

7) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

8) На входе в обеденный зал на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.

9) Не допускается присутствие учащихся в пищеблоке.

10) Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, который обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец. В столовой посадочных мест детям хватает.

11) Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, маска, резиновые перчатки).

12) С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

13) Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

14) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой новая современная мебель (столы и скамейки)

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

Члены комиссии общественного контроля:

\_\_\_\_\_  
Пичурина Н.В.  
\_\_\_\_\_  
Пономарёва Л.Н.  
\_\_\_\_\_  
Минлиаскарова Л.Р.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 74622892844150726796523337175507594912532816952

Владелец Мартынова Татьяна Владимировна

Действителен с 15.07.2025 по 15.07.2026