

Акт 5  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МКОУ – ООШ с. Киргишаны

30.01.2026 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.

Минлиаскарова Л.Р.

Пономарёва Л.Н.

составили настоящий акт в том, что 30 января 2026 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 30 января был обед в соответствие меню для школьников 1-4 классов:
  - борщ с капустой
  - рагу из птицы
  - чай с лимоном
  - хлеб пшеничный, ржаной
  - яблоки
- 2) 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. Взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене. 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 электрических 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