

Утверждаю  
Директор МБОУ «Гаспринская НШ № 2»  
Салтыкова



## АКТ

проверки комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся школьной столовой МБОУ «Гаспринская НШ № 2» от «18» февраля 2026 г.

Комиссия в составе:

Ответственный по питанию Петрова Л.Ш.

Представитель администрации Салтыкова Г.Г.

Родительская общественность: Простакова Л.Н., Ткаченко Е.С

В присутствии организатора питания повара Кургиян Ф.З.

Проведена проверка санитарного состояния столовой МБОУ «Гаспринская НШ № 2» Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации продуктов,

В ходе проверки установлено:

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.

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.

Уборка обеденного зала не проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют водой, используя специально выделенную ветошь после каждого приёма пищи. 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 и названия кулинарных изделий.

Не допускается присутствие учащихся на 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 обучающихся в каждом классе установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку.

Ответственный по питанию следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающей готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии блюд, отбор суточной пробы осуществляет повар.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя. Классные руководители 1-4 классов назначают дежурных по столовой, которые помогают убирать грязную посуду со столов, следят за порядком во время приёма пищи.

### Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 1-4 классов не допускать вынос продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить:
  - за явкой классных руководителей,
  - за поведением детей.

Председатель комиссии  
Члены комиссии

  


Салтыкова Г.Г.

Петрова Л.Ш.

Простакова Л.Н.