

**Муниципальный округ Горноуральский  
Свердловской области  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 2**

622926, Свердловская обл., Пригородный р-н, с. Южаково, ул. Советская, 10а, E-mail: school2ggc@mail.ru тел. 47-85-77

---

**Акт № 3  
комиссии по контролю организации  
питания обучающихся МБОУ СОШ № 2  
(реализация мероприятий родительского контроля)**

Дата проведения: « 19 » 03 2025 год.

Время: 11 часов 20 минут

Мы, комиссия общественного контроля по питанию в составе: 3 человек.

1. Акулова А.П. – представитель родительского комитета
2. Скороходова О.Н. – представитель родительского комитета
3. Тюрина Н.В. – представитель МБОУ СОШ № 2

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №2.

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам МБОУ СОШ №2, организация работы столовой.

Результат проверки:




1. В школьной столовой на 19 марта меню соответствовало календарю питания и 10-ти дневному меню.
2. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования сани тарных правил по массе порций блюд.
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
4. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
5. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.
6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя, в специально отведенных местах, недоступных для учащихся.
7. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
8. Для мытья рук установлены умывальные раковины, в наличии жидкое мыло и бумажные полотенца.
9. Персонал обеспечен специальной спец. одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
10. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

11. Запрещенные продукты в питании детей не используются.

12. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: В МБОУ СОШ №2 организовано горячее питание школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания на оценку «хорошо». Замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

		Скороходова О.Н.
		Абдулова А.П.
		Торкина Н.В.