

Акт № 3

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ «Школа № 12 г. Феодосии Республики Крым»

12.11.2025

Время: 10.30

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Школа № 12 г. Феодосии Республики Крым», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

- Иванова Я.В.
- Адылова Л.С.
- Аблаева А.Н.
- Берестнева Е.А.




составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Школа № 12 г. Феодосии Республики Крым».

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение бесплатным горячим питанием школьников 1 - 4 классов, обучающихся льготных категорий 5 – 11 классов.
- Школьной столовой 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 приборов, а также шкафами для ее хранения.
- Уборка обеденного зала проводится регулярно. 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, перчатки).
- 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.

Вывод: в МБОУ «Школа № 12 г. Феодосии Республики Крым» организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 4 классы, школьникам льготной категории с 5 по 11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи членов комиссии родительского контроля:

- Иванова Я.В. 
- Адылова Л.С. 
- Аблаева А.Н. 
- Берестнева Е.А. 