

**Российская Федерация**  
**Отдел образования**  
**Администрации Целинского района Ростовской области**  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**Хлеборобная средняя общеобразовательная школа №5**

347776 Ростовская область Целинский район с.Хлеборобное, ул. Советская, 17  
Тел.: 8(86371)9-44-13,(факс) 9-44-13, 9-44-02 (бухгалтерия), E-mail: [nikitinava.nikitina@yandex.ru](mailto:nikitinava.nikitina@yandex.ru)

Акт №6  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
МБОУ Хлеборобная СОШ№5

с.Хлеборобное

20.02.2026 г.  
Время: 11:10

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ Хлеборобная СОШ№5

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Веселкова А.В., завхоз МБОУ Хлеборобная СОШ№5;
2. Абросимова Э.В., заместитель директора по ВР;
3. Фетисова Н.А, учитель начальных классов;

Члены родительской общественности:

4. Юрицына А.Н.
5. Пашкевич М.П.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Хлеборобная СОШ№5.

На момент 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.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Уборка обеденных залов 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.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

**Вывод:** Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

| Дата     | Роспись | ФИО           | Дата     | Роспись | ФИО            |
|----------|---------|---------------|----------|---------|----------------|
| 20.02.26 |         | А.В.Веселкова | 20.02.26 |         | Э.В.Абросимова |
| 20.02.26 |         | Н.А.Фетисова  |          |         |                |
| 20.02.26 |         | М.П.Пашкевич  |          |         |                |