

Акт № 1 от 23.09.2025 г.

по итогам проведения общественного комиссионного контроля организации
горячего питания обучающихся
МБОУ г. Керчи РК «Школа №15 им. Героя Советского Союза Е. М. Рудневой»

Время: 11.25-11.45

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Спинчевская Г.А., директор школы; Иванюшина Н.В., зам. директора по УВР; Бекарева Ю.О., ответственный за организацию питания; Третьякова К.Э., член родительского комитета 9-А класса; Савичева О.В., член родительского комитета 3-А класса; Алексева В.А., член родительского комитета 7-А; Макарищенко Ю.В., член родительского комитета 6-Б класса; Вострикова В.А., член родительского комитета 3-Б класса осуществили проверку организации питания в МБОУ г. Керчи РК «Школа № 15 им. Героя Советского Союза Е.М.Рудневой» и по итогам проверки составили настоящий акт.

В ходе проверки организации питания установлено следующее:

- 1) блюда соответствуют утверждённому двухнедельному и ежедневному меню на 23 сентября 2025 года,
- 2) при контрольном взвешивании масса порций соответствует данным двухнедельного ежедневного меню в зависимости от возрастных категорий обучающихся;
- 3) двухнедельное и ежедневное меню размещены на информационном стенде, расположенном в помещении обеденного зала,
- 4) в меню указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- 5) приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- 6) журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с требованиями, ежедневно;
- 7) с целью обеспечения питьевого режима в столовой в свободном доступе имеется чайник с кипяченой водой и стеклянными кружками, замена кипяченой воды осуществляется в соответствии с имеющимся графиком;
- 8) пищеблок обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборов;
- 9) в обеденном зале на момент проверки чисто; уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи: обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используется специально выделенная ветошь и промаркированная тара, мытье полов проводится после каждого приема пищи;
- 10) у входа в обеденный зал дежурят педагоги и учащиеся 8-К класса в соответствии с графиком, они обращают внимание учащихся на то, что нужно мыть руки перед едой, следят за порядком в обеденном зале;
- 11) для мытья рук в обеденном зале установлены 4 умывальные раковины, в свободном доступе имеется мыло, бумажные полотенца;
- 12) к работе на пищеблоке допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию и медицинский допуск к работе;
- 13) сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-эпидемиологические требования при работе в столовой (наличие спецодежды, перчаток и шапочек);
- 14) члены администрации, назначенные ответственными за осуществление контроля организации питания, следят за обслуживанием учащихся;

15) при покупке буфетной продукции обучающимся предоставлена возможность безналичного и наличного расчета;

Вывод: в МБОУ г. Керчи РК «Школа № 15 им. Героя Советского Союза Е. М. Рудневой» работа столовой и организация горячего питания обучающихся признана удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Макарищенко Ю.В. *АМ*
2. Спинчевская Г.А. *СГ*
3. Иванюшина Н.В. *ИВ*
4. Вострикова В.А. *ВВ*
5. Третьякова К.Э. *ТК*
6. Савичева О.В. *СВ*
7. Алексеева В.А. *АВ*