

Акт № 4 от 26.12.2025 г.
по итогам проведения общественного комиссионного контроля организации
горячего питания обучающихся
МБОУ г. Керчи РК «Школа №15 им. Героя Советского Союза Е. М. Рудневой»

«Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в
общеобразовательных организациях»

Время: **9.30**

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; Макарищенко Ю.В., член родительского комитета 6-Б класса; Вострикова В.А., член родительского комитета 3-Б класса осуществили поверку 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) в школе имеется основное (организованное) меню для каждой возрастной группы, размещено в свободном доступе на официальном сайте школы и на стенде в обеденном зале;
- 2) на сайте школы и в обеденном зале имеется график приема пищи учащимися 1-11 классов на 2025-2026 учебный год (приказ № 453 от 27.08.2025 г.);
- 3) на стенде в обеденном зале имеется ежедневное (фактическое) меню для ознакомления участников образовательного процесса на 26.12.2025 г.;
- 4) в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни;
- 5) в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты;
- 6) приготовленные блюда соответствуют основному и ежедневному меню; указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- 7) вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню;
- 8) температура подачи блюд соответствует установленным нормам;
- 9) издан приказ о создании бракеражной комиссии (№ 455 от 27.08.2025 г.);
- 10) бракераж готовых блюд с записью в соответствующем журнале осуществляется членами бракеражной комиссии ежедневно с указанием наименования блюда, результатов органолептического исследования, результатов взвешивания готовых блюд, заключения о разрешении к выдаче блюд;
- 11) случаев недопуска блюд и продуктов к реализации по результатам работы бракеражной комиссии в декабре 2025 года в журнале не зафиксировано;
- 12) уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки проведена качественно (пол вымыт, столы чистые, подоконники чистые, раковины чистые);
- 13) насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности на момент проверки не выявлено;
- 14) в обеденном зале созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (обеспечен доступ к раковинам, имеется жидкое мыло, бумажные полотенца);
- 15) обучающиеся начальной школы (4-К класс) перед приемом пищи организованно моют руки в раковинах в обеденном зале; обучающиеся льготных категорий 5-11 классов соблюдают правила личной гигиены перед приемом пищи;
- 16) органолептическое исследование показало, что качество, вкус и запах готовых блюд удовлетворительные, соответствуют описанию в технологической;
- 17) в обеденном зале имеется стенд по вопросам здорового питания с актуальной

информацией;

- 18) бумажные салфетки на обеденных столах отсутствуют, они имеются в свободном доступе на раздаче в буфете, однако не все дети ими пользуются;
- 19) в обеденном зале созданы комфортные условия для приёма пищи (освещение, отопление, достаточное количество мебели и т.д.);
- 20) столовая посуда и приборы для приёма пищи чистые, без следов сколов, моются согласно имеющейся инструкции в моечном цеху. Инструкция составлена в соответствии с требованиями СанПиН;
- 21) ведутся отдельные журналы по проведению влажных, генеральных уборок в помещениях обеденного зала и на пищеблоке;
- 22) проветривание помещения для приема пищи проводится, однако, на стенде отсутствует график проветривания помещения для приёма пищи;
- 23) устный опрос обучающихся показал, что учащиеся удовлетворены качеством готовых блюд, объем достаточный.

Вывод: в МБОУ г. Керчи РК «Школа № 15 им. Героя Советского Союза Е. М. Рудневой» требования нормативно-правовых актов к организации горячего питания обучающихся соблюдаются. Санитарно-гигиенические требования при организации питания соблюдаются. Необходимо разместить на информационном стенде график проветривания помещения для приема пищи. Работа школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Макарищенко Ю.В. 
2. Спинчевская Г.А. 
3. Иванюшина Н.В. 
4. Вострикова В.А. 
5. Третьякова К.Э. 
6. Савичева О.В. 