

Акт № 5 от 23.01.2025 г.

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

**«Требования к организации питания в образовательных организациях.  
Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции  
заявленная выходу блюд»**

Время: 12.35

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 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 2 полугодие 2025-2026 учебный год;
- 3) на стенде в обеденном зале имеется ежедневное (фактическое) меню для ознакомления участников образовательного процесса на день проверки 23.01.2026 г.;
- 4) в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни;
- 5) в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты;
- 6) приготовленные блюда соответствуют основному (организованному) меню и ежедневному меню; указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- 7) результаты взвешивания 10 порций готовой продукции показали, что вес порции соответствует заявленному выходу в меню, членами бракеражной комиссии взвешивание проводилось, о чем имеется запись в специальном журнале;
- 8) температура подачи блюд соответствует установленным нормам (специальный прибор для измерения температуры блюд в школе и у организатора питания отсутствует);
- 9) уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки проведена качественно (пол вымыт, столы чистые, подоконники чистые, раковины чистые);
- 10) насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности на момент проверки не выявлено;
- 11) в обеденном зале созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (обеспечен доступ к раковинам, имеется жидкое мыло, бумажные полотенца);
- 12) многие обучающиеся 5-11 классов не соблюдают правила личной гигиены перед приемом пищи (не моют руки, не обрабатывают имеющимися дезинфицирующими средствами);
- 13) качество, вкус и запах готовых блюд удовлетворительные, соответствуют описанию в технологической карте;
- 14) в обеденном зале имеется стенд по вопросам здорового питания с актуальной






информацией;

- 15) имеется приказ о создании бракеражной комиссии на 2 полугодие 2025-2026 учебного года, локальный акт, регламентирующий деятельность бракеражной комиссии,
- 16) ежедневно ведется журнал бракеража готовой продукции, где фиксируется наименование блюд, результаты органолептической экспертизы, результаты взвешивания;
- 17) фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии в январе 2026 года не выявлено;
- 18) проводится бракераж всех партий приготовленных блюд (завтрак, обед);
- 19) контрольная порция на раздаче имеется;
- 20) внешний вид и подача блюд выглядят эстетично, вызывают аппетит;
- 21) в ходе дегустации предоставленных членам комиссии обеденных блюд (салат овощной с яблоками, суп картофельный с горохом; тефтели рыбная с соусом, пюре картофельное, компот из смеси сухофруктов) установлено, что блюда соответствуют органолептическим показателям указанных в технологических картах по вкусу, запаху, цвету и консистенции;
- 22) внешний вид сотрудников опрятен (перчатки, головные уборы, одежда – чистые), униформой, что является несоблюдением требований контракта п.4 Приложения № 1. Условия и требования к оказываемым услугам.

**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. Требования к организации питания в образовательных организациях соблюдается. Органолептическая оценка блюд показала, что вес готовой продукции соответствует заявленному выходу блюд; блюда соответствуют органолептическим показателям указанных в технологических картах по вкусу, запаху, цвету и консистенции. Работа школьной столовой признана удовлетворительной.

**Рекомендации:** рекомендовать организатору питания приобрести термометр для измерения температуры блюд, администрации школы организовать проведение бесед с обучающимися и их родителями о правилах гигиены при приеме пищи.

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. 