

**Акт № 1 от 25.09.2023 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: 9.15

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Шимко Т.П., директор школы; Спинчевская Г.А., зам.директора по УВР, ответственный за организацию питания обучающихся; Березницкая М.А., законный представитель учащейся 10 класса; Третьякова К.Э., законный представитель учащейся 7-А класса; Алексеева В.А., законный представитель обучающихся 5-А, 7-Б классов; Савичева О.В., законный представитель учащейся 1-А, 11 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.



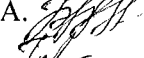


В ходе проверки организации питания установлено следующее:

- 1) блюда соответствуют утверждённому двухнедельному и ежедневному меню на 25 сентября 2023 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 приготовления 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 одноразовые стаканчики, 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 8-11 классов 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. Шимко Т. П. 
2. Спинчевская Г. А. 
3. Березницкая М. А. 
4. Третьякова К. Э. 
5. Савичева О. В. 
6. Алексеева В. А. 