

Акт № 6 от 16.02.2024 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: **09.15-9.20**

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) питание детей в столовой производится согласно вновь утвержденному графику;
- 2) в столовой во время организованного питания учащихся ведется дежурство учителей;
- 3) во время завтрака посадка обучающихся 3-К класса, обучающихся льготных категорий в обеденном зале была выдержана отдельно, время приема пищи достаточное (20 минут);
- 4) приготовление блюд производится в соответствии с данным меню;
- 5) примерное десятидневное цикличное и ежедневное меню на 16.02.2024 г. размещены на информационном стенде в помещении обеденного зала, ежедневно выкладывается на сайте школы в разделе FOOD;
- 6) документация, которая подтверждает качество и безопасность пищевых продуктов, продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, имеется в наличии;
- 7) производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- 8) организация обслуживания горячим питанием обучающихся 3-К класса осуществляется путем предварительного накрытия столов (сервировка) работниками столовой;
- 9) не допускается присутствие обучающихся, сотрудников школы в производственных помещениях столовой, не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чисткой овощей, раздачей готовой пищи, уборкой помещений;
- 10) персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (маски, перчатки, халат, головной убор, фартук);
- 11) на момент проверки после 1 урока в 09 ч.15 мин. Питание (завтрак) получали учащиеся 3-К класса. Согласно меню на завтрак (стоимость 73 руб.71 коп.) было заявлено: икра кабачковая консервированная, тефтели мясные (вариант 2), каша пшеничная, кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный, хлеб ржаной;
- 12) на момент проверки после 1 урока в 09 ч.15 мин. питание получали учащиеся льготных категорий. Согласно меню на завтрак (стоимость 86 руб.03 коп.) было заявлено: икра кабачковая консервированная, тефтели мясные (вариант 2), каша пшеничная, кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный, хлеб ржаной;
- 13) завтрак учащимися получен в полном объеме, масса порций соответствует вновь утвержденному меню и возрастным потребностям детей по результатам контрольного взвешивания;
- 14) контрольное блюдо (завтрак) имеется в наличии и соответствуют заявленному выходу в меню;
- 15) членами комиссии была произведена проба блюд, приготовленных для






организованного питания учащихся (завтрак), отмечены хорошие вкусовые качества; замечаний по качеству приготовления блюд нет;

- 16) членами бракеражной комиссией ежедневно осуществляется бракераж готовых блюд, о чём свидетельствует наличие записей в специальном журнале;
- 17) комиссией отмечено большое количество учащихся 3-К класса, которые не полностью съедали приготовленные порции на завтраке, отказываясь от употребления котлет. В ходе бесед с детьми сделаны выводы, что дело не в качестве блюда, а в том, что дети просто не любят котлеты на пару;
- 18) во время обеда был отмечен хороший аппетит детей льготных категорий и практически пустые тарелки;
- 19) запрещенные продукты в питании детей не выявлены;
- 20) в обеденном зале чисто, столы чистые, сервированы;
- 21) для мытья рук в обеденном зале установлены 4 умывальные раковины, имеется мыло, бумажные полотенца;
- 22) в столовой во время приема пищи организовано дежурство администрации, учителей школы, учащихся, которые следят за порядком и соблюдением санитарно-гигиенических норм учащимися.

Вывод:

1. Считать работу по организации питания в школе удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны родительской общественности по качеству блюд нет.
2. Рекомендовать классным руководителям провести беседу с родителями о правильной и здоровой пище, необходимости правильного питания и привития этих навыков в кругу семьи.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Шимко Т.П. 
2. Спинчевская Г.А. 
3. Третьякова К.Э. 
4. Савичева О.В. 
5. Алексеева В.А. 
6. Березницкая М.А. 