

**Акт № 5 от 11.01.2024 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: **11.35-12.20**

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:





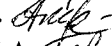
- 1) питание детей в столовой производится согласно вновь утвержденному графику;
- 2) в столовой во время организованного питания учащихся ведется дежурство учителей;
- 3) во время завтрака посадка обучающихся 4-А, 4-Б классов в обеденном зале была выдержана отдельно по классам, время приема пищи достаточное;
- 4) для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания разработан и утвержден рацион питания – двухнедельное меню;
- 5) приготовление блюд производится в соответствии с данным меню;
- 6) с учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах;
- 7) примерное десятидневное цикличное и ежедневное меню на 21.12.2023 г. размещены на информационном стенде в помещении обеденного зала, ежедневно выкладывается на сайте школы в разделе FOOD;
- 8) документация, которая подтверждает качество и безопасность пищевых продуктов, продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, имеется в наличии;
- 9) производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;
- 10) организация обслуживания горячим питанием обучающихся осуществляется путем предварительного накрытия столов;
- 11) предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется работниками столовой;
- 12) 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;
- 13) персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (маски, перчатки, халат, головной убор, фартук);
- 14) на момент проверки после 3 урока в 11 ч.25 мин. питание получали учащиеся 4-х классов. Согласно меню на завтрак (стоимость 73 руб.71 коп.) было заявлено: салат из свеклы отварной, котлеты рубленые, каша гречневая, молоко кипяченое, хлеб пшеничный.
- 15) завтрак учащимися получен в полном объеме, масса порций соответствует вновь утвержденному меню и возрастным потребностям детей по результатам контрольного взвешивания;

- 16) на момент проверки после 4 урока в 12 ч.30 мин. питание получали учащиеся льготных категорий. Согласно меню на обед (стоимость 120 руб.45 коп.) было заявлено: салат из соленых огурцов с луком, борщ с капустой и картофелем; котлеты рубленые из птицы, каша ячневая рассыпчатая, компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный, хлеб ржаной;
- 17) контрольные блюда (завтрак, обед) имеются в наличии и соответствуют заявленному выходу в меню;
- 18) членами комиссии была произведена проба блюд, приготовленных для организованного питания учащихся (завтрак, обед), отмечены хорошие вкусовые качества; замечаний по качеству приготовления блюд нет;
- 19) членами бракеражной комиссией ежедневно осуществляется бракераж готовых блюд, о чём свидетельствуют наличие записей в специальном журнале;
- 20) членами комиссии отмечается, что раздача блюд во время обеда для обучающихся 5-11 классов осуществляется через буфет без предварительного накрытия столов непосредственно учащимся в руки, что помогает значительно сохранять требуемую температуру блюд;
- 21) комиссией отмечено большое количество учащихся 4-х классов, которые не полностью съедали приготовленные порции на завтраке, что было обусловлено наличием кипяченого молока по меню, которые дети не любят; в ходе бесед с детьми сделаны выводы, что дело не в качестве блюда, а в том, что дети просто не едят такие блюда дома;
- 22) во время обеда был отмечен хороший аппетит детей и практически пустые тарелки;
- 23) запрещенные продукты в питании детей не выявлены;
- 24) в обеденном зале чисто, столы чистые, сервированы;
- 25) для мытья рук в обеденном зале установлены 4 умывальные раковины, имеется мыло, бумажные полотенца;
- 26) в столовой во время приема пищи организованно 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 продолжить работу по программе «Разговор о правильном питании» на классных часах.
3. Рекомендовать родителям учащихся уделять больше внимания разъяснению 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. 