

**Акт № 2 от 11.02.2026 г.**  
**по итогам проведения общественного комиссионного контроля**  
**организации**  
**горячего питания обучающихся**  
**МБОУ г. Керчи РК «Школа № 22 им. Героев Аджимушкайских**  
**каменоломен»**

Время: 11.25-11.45

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: Чаплыгина Г.В., директор школы; Лобанова И. В., ответственный за организацию питания; Тюрина Ю.В., учитель начальных классов; Сычева М.И., председатель родительского комитета; Морозова Л.А. член родительского комитета 2-А; Акилова А.А., член родительского комитета 5-А осуществили проверку организации питания в МБОУ г. Керчи РК «Школа № 22 им. Героев Аджимушкайских каменоломен» и по итогам проверки составили настоящий акт.

В ходе проверки организации питания установлено следующее:

- 1) блюда соответствуют утверждённому двухнедельному и ежедневному меню на 27 января 2026 года;
- 2) при контрольном взвешивании масса порций соответствуют 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 приготавливаемых 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 стеклянными кружками, 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 приема 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 6-А класса 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 установлены 2 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 № 22 им Героев Аджимушкайских каменоломен» работа столовой и организация горячего питания обучающихся призвана удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

Члены комиссии общественно-~~го~~ контроля:

1. Чаплыгина Г.В.
2. Лобанова И.В.
3. Тюрина Ю.В.
4. Сычева М.И.
5. Морозова Л.А.
6. Акилова А.А.

