

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №2 пгт Ленино  
« Ленинского района Республики Крым

**Акт № 3**

по итогам проведения родительского контроля организации и качества горячего питания для обучающихся МБОУ СОШ №2 пгт Ленино

**Дата проверки: 12.11.2025**

**Цель проверки:**

1. Соблюдение санитарных правил при мытье посуды.
2. Соблюдение десятидневного меню.
3. Соблюдение санитарного состояния обеденного зала.

**Совет в составе:**

Председатель совета: Левина О. А. – директор школы

Члены совета:

Архипова Светлана Васильевна учитель русского языка и литературы, председатель профсоюзной организации

Бендо Нина Николаевна заместитель директора по учебно-воспитательной работе

Борсаитова Найле Наримовна член родительского комитета 2-А класса

Крамчанин Кристина Владимировна член родительского комитета 3-А класса

Лесникова Анна Александровна председатель родительского комитета 6-А класса

Ящишина Людмила Александровна учитель биологии

Мушмуленко Наталья Николаевна председатель родительского комитета 9-А класса

провели проверку организации питания обучающихся.

**В ходе проверки установлено:**

1. Часть посуды и столовые приборы моются в посудомоечной машине с соблюдением температурного режима, часть – ручным способом в трехсекционной мойке для столовой посуды и двухсекционной мойке для стеклянной посуды.

Мытье столовой посуды ручным способом производится в соответствии с требованиями Методических рекомендаций к организации общественного питания населения, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой 02 марта 2021 г., в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции;

- ополаскивание посуды в третьей секции горячей проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

**Выводы:** мытье столовой посуды и приборов соответствует предъявляемым требованиям. Столовая посуда и приборы имеют чистый вид.

2. Основное (организованное) десятидневное меню утверждено приказом по школе от 31.08.2025 № 450.

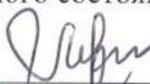
Анализ ежедневного меню подтвердил его соответствие основному (организованному) десятидневному меню. Ежедневно кладовщиком школьной столовой составляется меню-раскладка с указанием расхода продуктов, используемых для приготовления блюд и выхода готовой продукции.

**Выводы:** нарушений в использовании основного (организованного) двухнедельного меню не установлено.

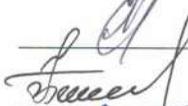
3. В обеденном зале перед и после приема пищи проводится влажная уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Обеденные столы протираются специальным раствором. Помещение проветривается.

**Выводы:** нарушений санитарного состояния обеденного зала не установлено.

Председатель совета

 О. А. Левина

Члены совета:

 С. В. Архипова

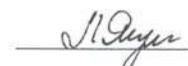
 Н. Н. Бендо

 Н. Н. Борсаитова

 К. В. Крамчанин

 А. А. Лесникова

 Н. Н. Мушмуленко

 Л. А. Ящишина