

Акт № 1

проверки комиссии общественного контроля организации и качества питания  
обучающихся МБОУ «СОШ № 1»

От 26 сентября 2024 г.

Комиссия в составе:

- Мукушова Наталья Валерьевна 10 А  
Ф.И.О. проверяющего – полностью, должность/класс
- Баранкова Светлана Павловна сапедагор
- Шипилова Валерьевна Владимировна Завуч
- \_\_\_\_\_

провела проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие меню, согласно утвержденному
2. Отсутствие в меню запрещённых блюд и продуктов
3. Создание условий для организации питания детей с особенностями здоровья (при наличии)
4. Санитарное состояние зала столовой, создание благоприятных условий для приёма пищи обучающимися
5. Создание условий для соблюдения правил личной гигиены обучающимися
6. Внешний вид сотрудников столовой, соответствие его санитарным требованиям
7. Объём пищевых отходов, как показатель удовлетворённости обучающихся ассортиментом и качеством предложенных блюд
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_

В результате проверки членами комиссии установлено:

В школе имеется меню для всех возрастных групп.  
Отсутствуют запрещенные блюда и продукты.  
Меню соответствует реализуемому блюдам.  
Созданы все необходимые условия для организации  
питания детей с учетом особенностей здоровья.  
Возможность выбора блюд из меню. Созданы  
благоприятные условия для приема пищи (интерьер,  
сервировка, микроклимат). Работники столовой  
полностью укомплектованы санитарной одеждой.  
Созданы все необходимые условия для детей.

Подписи членов комиссии:

И.И. Мукушова Н.В.  
С.П. Баранкова  
В.В. Шипилова  
|  
|

*И.И. Мукушова*

**Чек-лист контроля за организацией горячего питания  
и качеством готовой продукции обучающихся в МБОУ «СОШ №1»**

Дата проведения проверки: 26 сентября 2024, время 9:40-10:05

Ф.И.О. члена комиссии общественного контроля, проводившего проверку:

Лукашова Наталья Валерьевна 1. А

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в школе меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	Перечислите блюда, накрытые обучающимся, на момент проверки:	
	<i>Тюре из гороха с маслом, чай с сахаром, котлета говяжья; хлеб изюбовый, бородинский</i>	
	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да (возможность выбора блюд из меню; условия для хранения и разогрев блюд, принесённых из дома – по запросу)	да
	Б) нет	
5.	В школе создаются благоприятные условия для приёма пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещённость?	
	А) да	да
	Б) нет	
6.	Санитарная одежда у сотрудников столовой чистая, имеются средства индивидуальной защиты верхних дыхательных путей?	
	А) да	да
	Б) нет	

7.	Являются ли блюда, накрытые обучающимся, остывшими?	
	А) нет	нет
	Б) да	
8.	Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися: имеются гигиенические средства для дезинфекции и мытья рук, смесители и устройство для сушки рук в рабочем состоянии?	
	А) да	да
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
12.	Объём пищевых отходов небольшой, что указывает на удовлетворённость обучающихся ассортиментом и качеством предложенных блюд?	
	А) да	да
	Б) нет	

**Пожелания:**

Работой поваров нам очень довольна.  
 Еда вкусная, условия для организации питания  
 детей хорошие.

Подпись члена комиссии:

дед | Муслимова М. В.