

Акт № 11

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

От 28.02 2023г.

Комиссия в составе:

1. Шилько Юлия Викторовна 1 "А"  
Ф.И.О. проверяющего – полностью, должность/класс
2. Шинилова Валентина Владимировна *зам. дир. по учеб. работе*
3. Барцайкина Виктория Владимировна *соц. педагог*
4. \_\_\_\_\_

провела проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие меню, согласно утвержденному
2. Отсутствие в меню запрещенных 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 удовлетворённость обучающихся ассортиментом и качеством предложенных блюд
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_

В результате проверки членами комиссии установлено:

1. Меню соответствует, согласно утвержденному
2. В меню запрещенных блюд отсутствует.
3. Условия созданы для детей с особенностями здоровья.
4. Столовая очень чистая, светлая красивая. Санитарное состояние зала созданы благоприятно.
5. Созданы условия личной гигиены.
6. Сотрудники столовой соответствуют санитарным требованиям.
7. Объём пищевых отходов удовлетворён.

Подписи членов комиссии:

Шилько Ю.В.  
Барцайкина В.В.  
Шинилова В.В.

*Отшколенина*  
03.03.2023

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

Дата проведения проверки: 28.02.2025г., время 09:15

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

Шилько Юлия Викторовна

№ 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	
	Б) нет	Нет
3.	Перечислите блюда, накрытые обучающимся, на момент проверки:	
	<i>Картофельное пюре с печенью, кисель,</i>	
	<i>Хлеб, 2 печенки</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	
	Б) нет	Нет

**Пожелания:**

---



---



---



---



---



---



---



---

Подпись члена комиссии:

Шилько Ю.В.