

Акт № 12

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

От 28 февраля 2025 г.

Комиссия в составе:

- Иванова Ирина Васильевна 3^б
Ф.И.О. проверяющего – полностью, должность/класс
- Минишова Валентина Владимировна упр. зав. УО
зам. дир. по
- Борщайкина Виктория Васильевна соц. педагог
- _____

провела проверку школьной столовой по следующим вопросам:

- Соответствие меню, согласно утвержденному
- Отсутствие в меню запрещённых блюд и продуктов
- Создание условий для организации питания детей с особенностями здоровья (при наличии)
- Санитарное состояние зала столовой, создание благоприятных условий для приёма пищи обучающимися
- Создание условий для соблюдения правил личной гигиены обучающимися
- Внешний вид сотрудников столовой, соответствие его санитарным требованиям
- Объём пищевых отходов, как показатель удовлетворённости обучающихся ассортиментом и качеством предложенных блюд
- _____
- _____

В результате проверки членами комиссии установлено:

- 1 Меню соответствует утвержденному
- 2 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
- 3 Есть условия для организации питания детей с особ. здоровьем
- 4 Хорошее санитарное состояние зала столовой
- 5 Созданы условия для соблюдения личной гигиены
- 6 Внешний вид сотрудников соответствует сан. требованиям
- 7 Пищевых отходов много, в соответствии
много детей даже не пробуют.

Подписи членов комиссии:

И.В. Иванова
В.В. Минишова
В.В. Борщайкина

отмано м.м.м.м.м.м.
03.03.2025

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

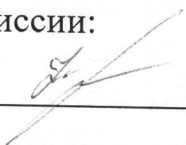
Дата проведения проверки: 28 февраля 2025, время 14:15
Ф.И.О. члена комиссии общественного контроля, проводившего проверку:

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в школе меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
3.	Перечислите блюда, накрытые обучающимся, на момент проверки:	
	<i>1) суп с картофелем</i>	
	<i>2) пюре с котлетой</i>	
	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	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)	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
5.	В школе создаются благоприятные условия для приёма пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещённость?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
6.	Санитарная одежда у сотрудников столовой чистая, имеются средства индивидуальной защиты верхних дыхательных путей?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
7.	Являются ли блюда, накрытые обучающимся, остывшими?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>

	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	✓
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
12.	Объём пищевых отходов небольшой, что указывает на удовлетворённость обучающихся ассортиментом и качеством предложенных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	✓

Пожелания:

Подпись члена комиссии:

 Шамова СВ