

Акт № 16

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

От 24.04 2025г.

Комиссия в составе:

1. Тусева Талина Сергеевна 3 Б
Ф.И.О. проверяющего – полностью, должность/класс
2. Получивакина Виктория Вадимовна соц. пер
3. Шинникова Валентина Вадимовна
30.04.2025
4. _____

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:

Меню соответствует
Отсутствует
Условия соблюдаются
Санитарное состояние соответствует
Гигиена соответствует
Внешний вид соответствует
Объём пищевых отходов показатель удовлетворённости

Подписи членов комиссии:

<u>Тусева Т.С.</u>	Тусева Т.С.
<u>Получивакина В.В.</u>	Получивакина В.В.
<u>Шинникова В.В.</u>	Шинникова В.В.

От комиссии
Курсова О.А.

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

Дата проведения проверки: 24.04.2025, время 19⁰⁵

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

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