

Акт № 17проверки комиссии общественного контроля организации и качества питания
обучающихся МБОУ «СОШ № 1»От 22.05 2025г.

Комиссия в составе:

1. Тарусейкина В.В. зам. пер.
Ф.И.О. проверяющего – полностью, должность/класс
2. Митишова В.В. зам. дир. по УВР
3. Мукшинова Наталья Васильевна, 1а.
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.
Запрещённые блюда и продукты отсутствуют.
Созданы условия для детей с особенностями здоровья.
Санитарное состояние столовой благоприятное.
Условия личной гигиены соблюдены.
Внешний вид сотрудников соответствует.
Объём пищевых отходов минимальный.

Подписи членов комиссии:

Тарусейкина В.В.
Митишова В.В.
Мукшинова Н.В.

Однородная ШРШ Шулдайт М.М. от 22.05.2025
23.05.25

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

Дата проведения проверки: 22.05.2022, время 14:00

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

№ 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:	
	<u>Куриный суп лапша, картофельное пюре</u>	
	<u>Сотелема, хлеб, компот.</u>	
	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

Организатор Школа Школьный МБОУ 22.05.2022
23.05.22

	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.	Объем пищевых отходов небольшой, что указывает на удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством предложенных блюд?	
	А) да	да
	Б) нет	

Пожелания:

Отражаю благодарность поварам, за соответствие всем норм, вкусно приготовленной пищи, чистоту и аккуратность

Подпись члена комиссии:

Н.В. Мухоморова 1. Мухоморова Н.В.

Суданская кухня 23.05.25 22.05.2025