

Акт № 4

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

От 27.11. 2023г.

Комиссия в составе:

1. Заблужная Татьяна Владимировна
Ф.И.О. проверяющего – полностью, должность/класс
2. Тармонова Светлана Павловна
3. Масеева Татьяна Александровна
4. Шенникова Валерия Владимировна

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 есть меню для всех возрастных групп, в меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты. В школе созданы благоприятные условия для приёма пищи. Санитарное состояние зала столовой хорошее, сотрудники столовой соблюдают правила личной гигиены. Внешний вид сотрудников соответствует санитарным требованиям. Объём пищевых отходов небольшой. Условия для приёма пищи хорошие. Проверка проведена качественно.

Подписи членов комиссии:

Заблужная Т.В.
Тармонова С.П.
Масеева Т.А.
Шенникова В.В.

от 30.11.2023г.

Масеева Т.А. Шенникова В.В.

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

Дата проведения проверки: 28 ноября, время 9.30-9.45

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

Здвинская Татьяна Семёновна

№ 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>пюре картофельное</u>	
	<u>компот яблочный</u>	
	<u>Хлеб бородинский, хлеб сдобный</u>	
	<u>чай с сахаром</u>	
	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	
	А) 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) 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	

Пожелания:

Так держать! Очень вкусно!

Подпись члена комиссии:

Эбшерова И.

Дуванкина Шуф Шульгайтс АА

от 30.11.2023