

Акт № 5

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

От 26.12 2023г.

Комиссия в составе:

1. Мельник Ольга Николаевна (1 А)  
Ф.И.О. проверяющего – полностью, должность/класс
2. Тармонова Светлана Павловна
3. Моисеева Тамара Анатольевна
4. Шинилова Валентина 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 имеется меню для всех возрастных гр.  
Запрещённые блюда и продукты отсутствуют  
В школе созданы все условия для организации питания гр.  
Созданы все условия для приема пищи обучающимися  
Для соблюдения правил личной гигиены созданы  
все условия. У сотрудников столовой имеются  
все средства сан. одежды и индив. ср. защиты  
Объём пищевых отходов небольшой, как  
показатель удовлетворённости обучающихся качеством блюд.

Подписи членов комиссии:

Ольга Мельник О.Н.  
Светлана Тармонова С.П.  
Тамара Моисеева Т.А.  
Валентина Шинилова В.В.

Директор: И.А. Киреева

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

Дата проведения проверки: 26.12.2023, время 9<sup>25</sup> - 9<sup>40</sup>

Ф.И.О. члена комиссии общественного контроля, проводившего проверку:  
Мельник Ольга Николаевна, 1 А

№ 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>чай, хлеб, картофельное пюре, каша</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	

*Ольга Николаевна Мельник*

*М*

