

Акт № 8

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

От 29.02 2024г.

Комиссия в составе:

1. Журавлева Елена Юрьевна, родители 3А  
Ф.И.О. проверяющего – полностью, должность/класс
2. Шипилова Валентина Владимировна
3. Тармокова Светлана Павловна
4. Моксеева Тамара Анатольевна

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 утвержденному. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты. Созданы условия для организации питания детей с ОВЗ. В зале светло, чисто, свежо. На раковинах стоят сред-ва личной гигиены. Внешний вид сотрудников соответ-ет санитарным нормам. Объем пищевых отходов вторых блюд - небольшой, а по сравнению с отходами супа.

Подписи членов комиссии:

М.П. Журавлева Е.Ю.  
Шипилова В.В.  
Тармокова С.П.  
Моксеева Т.А.

М.П. Моксеева Т.А.

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

Дата проведения проверки: 29.02.2024, время с 15.00-15.15

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

Муравьева Елена Юрьевна, 32

№ 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>1. суп со свежими капустой</u>	
	<u>2. гороховое пюре</u>	
	<u>3. котлета куриная</u>	
	<u>4. салат из морков свежих ягод.</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:**

Улучшить вкусовое качество супов!

Прошу к педагогам: поощрять расставлять тарелки с едой, так как некоторые дети стесняются к себе пододвинуть тарелку, и просто сидят...

**Подпись члена комиссии:**

Муромова Е. Ю.

Муравьева Е. Ю.