

Акт № 8

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

От 23.12 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Боровикова Виталия Витальевна, родителем ЗО
Ф.И.О. проверяющего – полностью, должность/класс
2. Шамшурова Валентина Владимировна, родителем ЗО
"10 ФВФ"
3. Гареева Светлана Юрьевна, родителем
"10Д"
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 утвержденному
В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты
Для детей все условия созданы. продукты
содержат витаминные добавки и биологически активные
вещества
Меню соответствует внешнему виду + санитарные требования
Удовлетворены санитарные требования
количество предложенных блюд, отходов минимально
нет.

Подписи членов комиссии:

Боровикова В.В.
Шамшурова В.В.
Гареева С.В.

Согласовано Киреева

23.12.2024

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

Дата проведения проверки: 23.12.2024, время 14⁰⁰ - 15⁰⁵

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

Болванова Виктория Михайловна ЗТ

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в школе меню?	Да
	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:	
	<i>борщи, манокорома тедтени</i>	
	<i>говарови, чай с сахаром, мед борошени</i>	
	<i>и поджаровани</i>	
	Соответствуют ли реализуемые блюда утверждённому 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	

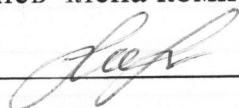
СМ
23.12.2024

7.	Являются ли блюда, накрытые обучающимся, остывшими?	
	А) нет	нет
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
9.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
12.	Объём пищевых отходов небольшой, что указывает на удовлетворённость обучающихся ассортиментом и качеством предложенных блюд?	
	А) да	да
	Б) нет	

Пожелания:

спасибо за ваш не лёгкий труд.

Подпись члена комиссии:

 / Иванова В.В.