

Акт № 9

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

От 29.02 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Василенко Гюль Витальевна, родитель 4В
Ф.И.О. проверяющего – полностью, должность/класс
2. Шининова Валентина Владимировна
3. Таршикова Светлана Павловна
4. Моисеева Галина 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 макриту меню.
В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты.
созданы условия для организации питания
детей с ОВЗ. В зале чисто, открыто проветри-
вание. На каждой раковине стоят средства
личной гигиены. Внешний вид сотрудников
столовой соответствует санитарным требованиям.
Объём пищевых отходов есть, но в небольшом
количестве.

Подписи членов комиссии:

[Подпись] 1. Василенко Г.В.
[Подпись] 1. Шининова В.В.
[Подпись] 1. Таршикова С.П.
[Подпись] 1. Моисеева Г.А.

[Подпись] Муреева О.А.
[Подпись] Шининова В.В.

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

Дата проведения проверки: 29.02.2024, время 9⁰⁵ - 9²⁰
Ф.И.О. члена комиссии общественного контроля, проводившего проверку:
Василенко Ольга Витальевна 4В

№ 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>котлеты (206)</u>	
	<u>макаронки</u>	
	<u>сал с шниц</u>	
	<u>хлеб (дор. цо)</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:

Все устроило

Подпись члена комиссии:

[Подпись] | *Василенко О.В.*

Онакелелена *Шерш* *Шумяцкий А.*