

Акт № 9

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

От 22 января 2025г.

Комиссия в составе:

1. Хаустова Вероника Сергеевна, З. А (подписано)
Ф.И.О. проверяющего – полностью, должность/класс
2. Барцайкина Виктория Владимировна соучредител
3. Шиншова Валентина Владимировна завуч по УВР
4. Моисеева Тамара Анатольевна соучредител

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, согласно утвержденному.
Запрещенные блюда и продукты в меню отсутствуют
Условия для организации питания детей с особенностями здоровья созданы.
Санитарное состояние зала соответствует;
условия для приема пищи благоприятные.
Сотрудники соблюдают правила личной гигиены
(условия созданы). Работники столовой по
внешнему виду соответствуют санитарным
требованиям (скрипки, ед. форма, мед. маски). Объем пи-
щевых отходов минимален.

Подписи членов комиссии:

Х/ 1. Хаустова В.С.
В.В. 1. Барцайкина В.В.
В.В. 1. Шиншова В.В.
Т.А. 1. Моисеева Т.А.

Составлено
тп

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

Дата проведения проверки: 22 января 2025, время 9:25

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

Хаустова Вероника Сергеевна

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в школе меню?	
	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:	
	<u>каша "Дружба", сыр, котлеты куриные, хлеб бородинский, хлеб пшеничный, сок фруктовый</u>	
	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному 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	
7.	Являются ли блюда, накрытые обучающимся, остывшими?	
	А) нет	нет

Хаустова Вероника Сергеевна

