

Акт № 1

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

От 26.09 2023г.

Комиссия в составе:

1. Климонова Евгения Александровна  
Ф.И.О. проверяющего – полностью, должность/класс
2. Тарлынова Светлана Павловна
3. Моисеева Татьяна 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 меню имеется, соответствует всем нормам. Запрещённых продуктов в меню нет. Все блюда соответствуют меню. Условия для организации питания все созданы, благоприятные. Санитарное состояние у сотрудников столовой чистое, имеются средства индивидуальной защиты верхних дыхательных путей. Блюда были не остывшие. Все правила питания соблюдены. Уборка помещений соблюдена. Все продукты чистые, вкусные.

Подписи членов комиссии:

И.И. | Климонова Е.А.  
С.Т. | Тарлынова С.Т.  
Т.А. | Моисеева Т.А.  
В.В. | Шинилова В.В.

Уполномоченный:  
директор

И.И. Шинилова И.И.  
ОО, Бюджет перешел

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

Дата проведения проверки: 26.09.2023, время 9:30

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

№ 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>Картофельное пюре, котлета рыбная, хлеб, борщ, хлеб</u> <u>йог, чай.</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
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.	Объем пищевых отходов небольшой, что указывает на удовлетворённость обучающихся ассортиментом и качеством предложенных блюд?	
	А) да	да
	Б) нет	

**Пожелания:**

При проверке выявила пожелание о добавлении подлива к картофельному пюре.

Подпись члена комиссии:

*Василь*

*Климова Е.А.*

*Диагностика:*

*Иванов А.А.*