

Акт № 3

**проверки комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся  
в МБОУ «СОШ № 31 им. Героя Советского Союза А.В. Спекова»**

от «20» ноября 2024г.

Комиссия в составе:

Исупова В.Б.  
Осадева М.Г.  
Кобзева Е.В.  
Новикова А.Ю.  
Лукьянова С.В.

провела проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие меню, согласно утвержденному
2. Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов
3. Создание условий для организации питания детей с особенностями здоровья (при наличии)
4. Санитарное состояние зала столовой, создание благоприятных условий для приема пищи обучающимися
5. Создание условий для соблюдения правил личной гигиены обучающимся
6. Внешний вид сотрудников столовой, соответствие его санитарным требованиям
7. Объем пищевых отходов, как показатель удовлетворенности обучающимися ассортиментов и качеством предложенных блюд.

В результате проверки членами комиссии установлено:

В результате проверки замечаний не выявлено  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

Исупова В.Б.  
Осадева М.Г.  
Кобзева Е.В.  
Новикова А.Ю.  
Лукьянова С.В.

**Чек-лист контроля за организацией горячего питания и качеством готовой продукции обучающихся в МБОУ «СОШ № 31 им. Героя Советского Союза А.В. Спекова»**

Дата проведения проверки: «20» ноября 2024г., время 11.15

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

Новикова Анна Юрьевна

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в школе меню?	
	А) да, 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>Борщ с капустой и картофелем</u>	
	<u>Кух из свинины</u>	
	<u>Каша Гречневая</u>	
	<u>Пюре из картофеля</u>	
	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья?	
	А) да	Да
	Б) нет	
5.	В школе создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность?	
	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) да	
	Б) нет	Нет
8.	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимся: имеются гигиенические средства дезинфекции и мытья рук, смесители и устройство для сушки рук в рабочем состоянии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
9.	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	

	А) <i>Некоторые ребята не помыли руки перед едой</i>	
	Б)	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи в момент работы комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	<i>нет</i>
	Б) нет	
12.	Объем пищевых отходов небольшой, что указывает на удовлетворенность обучающихся ассортиментов и качеством предложенных блюд?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	

Пожелания:

*Не пережарить горячие напитки*

Подпись члена комиссии:

*Ильина А.Ю.*