

**проверки комиссии общественного контроля организации и качества
питания обучающихся МБОУ «СОШ №6 им. Н.П. Красильникова»**

От 31.01.2025 2025г.

Комиссия в составе:

1. Роман Т.Ю.
2. Райник Д.А.
3. Перетюгина В.Ю.
4. _____

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
4. Санитарное состояние столовой и внешний вид сотрудников
5. Создание условий для соблюдения правил личной гигиены обучающихся
6. объём пищевых отходов, как показатель удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством предложенных блюд

В результате проверки членами комиссии было установлено:

Меню соответствует, блюд запрещенных нет. Внешний вид сотрудников хороший. Условия для организации питания и санитарное состояние столовой соответствует правилам. Качество еды отличное. Количество отходов мало.

Подпись членов комиссии:

<u>Т.Ю.</u>		<u>Перетюгина В.Ю.</u>
<u>Д.А.</u>		<u>Райник Д.</u>
<u>В.Ю.</u>		<u>Роман Т.Ю.</u>
_____		_____

Чек – лист за организацией горячего питания и качества готовой продукции обучающихся в МБОУ «СОШ №6 им. Н.П. Красильникова»

Дата проведения проверки: 31. 01. 2025, время 10. 15

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

Райник Д.А.

№ 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 обучающимися, на момент проверки:	
	<i>Пюре из гороха</i>	
	<i>Мясо тушеное</i>	
	<i>Компот</i>	
	<i>Хлеб</i>	
	Соответствуют ли различные 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 разогрева блюд, принесенных из дома по запросу)	+
	Б) нет	
5.	В школе создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность?	
	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 обучающимися, остывшими?	
	А) да	
	Б) нет	+
8.	Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися: имеются гигиенические средства для дезинфекции и мытья рук, смесители и устройство для сушки в рабочем состоянии?	
	А) да	+
	Б) нет	

9.	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	+
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
11.	Обнаружились ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	+
12.	Объём пищи отходов небольшой, что указывает на удовлетворенность обучающимися ассортиментом и качеством предложенных блюд?	
	А) да	+
	Б) нет	

Пожелания:

Подпись члена комиссии:

_____ | Работник Я.А.