

Акт № 2

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

От 04.10.2023 2023г.

Комиссия в составе:

1. Юман Тамара Юрьевна
2. Лерепошина Вероника Юрьевна
3. Райкина Ана Аназовна
4. Табола Наталья Евгеньевна

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:

В школе имеется меню, соответствующее всем нормам. Условия для организации питания созданы. Санитарное состояние и внешний вид сотрудников соответствует, имеются средства индивидуальной защиты. Площади переем соответствуют нормам. Уборка помещений соблюдена.

Подпись членов комиссии:

Юман Т.Ю. | Юман Т.Ю.
Лерепошина В.Ю. | Лерепошина В.Ю.
Райкина А.А. | Райкина А.А.
Табола Н.Е. | Табола Н.Е.

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

Дата проведения проверки: 04.10.2023, время 10.10

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

Периошанина Вероника Юрьевна

№ 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 обучающимися, на момент проверки: <u>мяс, чай с лимоном, хлеб</u>	
	Соответствуют ли различные 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 разогрева блюд, принесенных из дома по запросу)	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 Б) нет	да
7.	Являются ли блюда, накрытые обучающимися, остывшими?	
	А) да Б) нет	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	нет
9.	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да Б) нет	да
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да Б) нет	да
11.	Обнаружили вались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да Б) нет	нет
12.	Объём пищи отходов небольшой, что указывает на удовлетворенность обучающимися ассортиментом и качеством предложенных блюд?	
	А) да Б) нет	да

Пожелания:

увеличить объём гигиенического средства для мытья рук.

Подпись члена комиссии:

Тер | Тереховича В.Ю.