

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

От 25, 10 2024г.

Комиссия в составе:

1. Крутых Ирина Валерьевна
2. Быкова Оксана Александровна
3. \_\_\_\_\_
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:**

*Соответствует меню, отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов, создание условий для организации питания детей, санитарное состояние столовой и внешний вид сотрудников, создание условий правил личной гигиены обучающихся, качество предложенных блюд.*

Подпись членов комиссии:

<u>Крутых</u>		<u>Крутых И.В</u>
<u>Быкова</u>		<u>Быкова О.О</u>
_____		_____
_____		_____

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

Дата проведения проверки: 25.10.2024, время 10.10

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

Быхова Оксана Анатольевна

№ п/п	Вопрос	Да / нет
1.	Имеется ли в школе меню?	да
	А) да, для всех возрастных групп	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
	А) да	
	Б) нет	
3.	Перечислите блюда, накрытые обучающимися, на момент проверки:	
	<u>манная каша</u>	
	<u>азу</u>	
	<u>каширот</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)	да
	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?	да
	А) да	
	Б) нет	

6.	Санитарная одежда у сотрудников столовой чистая, имеются средства индивидуальной защиты верхних дыхательных путей?	да
	А) да	
	Б) нет	
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?	да
	А) да	
	Б) нет	
9.	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Обнаружили вались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
12.	Объем пищи отходов небольшой, что указывает на удовлетворенность обучающимися ассортиментом и качеством предложенных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	

Пожелания:

Готовьте с удовольствием для детей.

Подпись члена комиссии:

Быкова

Быкова О.О