

Акт  
по итогам проведения контроля качества питания в  
МАОУ «СОШ №12» НГО  
С привлечением родительского комитета ( инициативной группы)

30.09.2024

Время: 08.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ №12» НГО

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

И.Б. Пухова

Бугримова А.Я

Колесникова А.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МАОУ «СОШ №12» НГО

На момент проверки установлено:

Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;

Санитарно-техническое содержание зала: столы вытерты, на столах салфетницы, полы чистые, красивая посуда ( новые кружки для чая, тарелки без сколов, у некоторых вилок и ложек погнуты ручки, кресла у столов не прочные, ломаются)

Для соблюдения личной гигиены учащихся в обеденном зале имеются раковины для мытья рук, проведена теплая вода, жидкое мыло в наличие, дезинфекторы.

У всех сотрудников пищеблока чистая, белая специализированная одежда, на головах колпаки, все ходят в сменной обуви.

Объем и вид пищевых отходов: завтрак в среднем, несъеденной пищи, 6 %, обед в среднем несъеденной пищи 2,5 %.

На все продукты поступающие на пищеблок имеются сертификаты качества.

Вкусовые предпочтения детей ( первых классов): очень нравится манная каша, картофельное пюре с рыбой и котлетой, вермишель с сыром, многие любят омлет, дети скучают по пельменям. Дети ( некоторые 1-2 %) не едят , говорят что покушали дома.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

И.Б. Пухова

Бугримова А.Я.

Колесникова А.А.

## Оценочный лист

30.09.24

Дата проведения проверки 30.09.24

Инициативная группа проводившая проверку

Бугришова А.С., Полевикова А.А.

№1 Имеется ли в организации меню?

- А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации  
 Б) да, но без учета возрастных групп  
 В) нет

№2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

- А) Да  
 Б) Нет

№3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

- А) Да  
 Б) Нет

№4 В меню отсутствуют повторы блюд?

- А) Да, по всем дням  
 Б) Нет, имеются повторы в смежные дни

№5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

- А) Да по всем дням  
 Б) Нет имеются повторы в смежные дни

№6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи, режиму функционирования организации?

- А) Да  
 Б) Нет

№7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

- А) Да  
 Б) Нет

№8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) Да  
 Б) Нет

№9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов в ходе работы бракеражной комиссии ( за период не менее месяца)

- А) Да  
 Б) Нет

№10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии?)

- А) да  
 Б) Нет

№11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

- А) Да  
 Б) Нет

№12 Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?

- А) Да  
 Б) Нет

№13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности ?

- А) Да  
 Б) нет

№14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) Да  
 Б) Нет

№15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- А) Да  
 Б) Нет

№16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- А) Да  
 Б) Нет

№17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- А) Да  
 Б) Нет