

Акт №18

26.09.2025г.

Время: 11.35

Цель: проведения общественного контроля за организацией и качеством горячего питания в школьной столовой МКОУ «Большестерновская СШ».

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

В.М. Плуготоренко – учитель иностранного языка;

А.В. Власов - ответственный за питание;

Измалкина А.В., Исупова Н.Г. ; –родители учащихся;

И.В. Райденко заведующая столовой;

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс;
- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиям проверки по организации, качеству питания и санитарно- гигиеническому состоянию школьной столовой.
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс.

Вывод:

- в МКОУ «Большестерновская СШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс.

комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

-оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии по контролю-за организацией и качеством питания в школьной.



В.М. Плуготоренко –учитель иностранного языка;



А.В. Власов - ответственный за питание;



Измалкина А.В.



Исупова Н.Г.



И.В. Райденко

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 26.09.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

В.М. Плуготоренко учитель иностранного языка; А.В. Власов - ответственный за питание;

Родители: Измалкина А.В., Исупова Н.Г., И.В. Райденко

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	Да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	Да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	

	А) да	Да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	Нет
	Б) да	

Претензий и замечаний нет.