

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 16» го Дегтярск

АКТ

Комиссии по контролю организации питания обучающихся  
в МАОУ «СОШ № 16»

от «03» декабря 2021 г.

Комиссия в составе:

1. Рыбаков Александр Александрович, представитель родителей 2а класса
2. Перминова Светлана Леонидовна, представитель родителей 4в класса
3. Коробицина Ирина Викторовна, представитель родителей 4б класса
4. Дьякова Надежда Владимировна, заместитель начальника Управления образования
5. Золотова Оксана Владимировна, ответственный за организацию питания в школе,

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

директора МАОУ, СОШ № 16 Аверинкой Л.М.  
заведующей производством Фроловой Р.В.

В ходе проверки установлено:

в наличии график приема пищи, санитарное  
состояние пищеблока соответствует санитарным  
нормам, в наличии все документация по предоставле-  
нию горячего питания, составленное меню и качество  
приготовленной пищи в соответствии с требованиями

Замечания:

не все дети мыют руки

Предложения:

усилить контроль за мытьем рук обуча-  
ющихся, родителям провести беседу о  
правильном питании

Подписи членов комиссии:

Примечание.  
Оценочный лист.

не присутствовал /Рыбаков А.А./  
Л.М. /Перминова С.Л./  
Коробицина /Коробицина И.В./  
Дьякова /Дьякова Н.В./  
Золотова /Золотова О.В./

**Оценочный лист проверки качества организации питания в МАОУ «СОШ № 16»**

1. Дата проведения проверки 3 декабря 2021

2. Участники проведения проверки

Ферминова Светлана Леонидовна  
Коробизкина Ирина Викторовна  
Зюганова Оксана Владимировна  
Федорова Надежда Владимировна

3. Оценочный лист

№ п/п	Показатели	Да	Нет
	<b>Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню</b>	X	X
1.	Имеется ли в организации меню?	✓	
	а) да, для всех возрастных групп	✓	
	б) да, но без учета возрастных блюд		
	в) нет		
2.	Размещено ли цикличное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	✓	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	✓	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	а) да, по всем дням	✓	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5.	В меню присутствуют запрещенные блюда и продукты		✓
6.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
	<b>Санитарно-техническое содержание обеденного зала</b>		
7.	Зал приема пищи чистый	✓	
8.	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
9.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
11.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
12.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
	<b>Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися</b>		
13.	У обучающихся имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовыми полотенцами)	✓	
14.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
	<b>Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока</b>		
15.	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки)	✓	
16.	Сотрудники пищеблока, осуществляющие раздачу пищи, пользуются одноразовыми перчатками, масками	✓	
	<b>Органолептические показатели качества блюд</b>		
17.	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит	✓	
18.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)		✓
19.	Температура блюд соответствует норме	✓	
20.	Масса порций соответствует массе, указанной в меню	✓	
21.	Дегустация блюд		
	- вкусно	✓	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		

Подписи: И.Ф. Ферминова С.П. Н.В. Золотева С.В.  
Коробизкина И.В.