

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

АКТ

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

от «21» января 2025 г.

Комиссия в составе:

1. Яковлева Е.А., представитель родителей 3 класса.
2. Новенковета Л.А., представитель родителей 9 класса.
3. 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» Авериной Ларисы Ивановны, заведующей производством Фроловой Риммы Васильевны

В ходе проверки установлено:

Салат выкладывается аппетитно.  
Суп и вторые кейтеринговой температуры.  
Греть свежий

Замечания:

Дети плохо едят рыбные котлеты  
Не все дети едят салат.

Предложения:

Обратить внимание на мытье рук  
детьми старшего возраста.

Приложение: Оценочный лист

Подписи членов комиссии:

✓ Яковлева / Яковлева Е.А. /  
Л.А. / Новенковета Л.А. /  
О.В. / Золотова О.В. /

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

1. Дата проведения проверки 21 января 2025

2. Участники проведения проверки

Яковлева Елена Александровна  
Ковалькова Людмила Житомирская  
Зеленева Оксана Владимировна

3. Оценочный лист

№ п/п	Показатели	Да	Нет
<b>Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню</b>			
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, отсутствуют 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 без 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: ЯКОВЛЕВА, [подпись] [подпись]