

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

АКТ

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

от «10» октября 2025 г.

Комиссия в составе:

1. Яковлева Елена Александровна представитель родителей 4 класса.
2. Барда Мария Валерьевна, представитель родителей 5 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:

Борщ очень вкусный. Курица детям очень понравилась.

Замечания:

Некоторые дети берут из столовой хлеб

Предложения:

Приложение: Оценочный лист

Подписи членов комиссии:

ЯКОВЛЕВА / ЯКОВЛЕВА Е. А. ./

Барда / Барда М. В. ./

Золотова / Золотова О. В. ./

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

1. Дата проведения проверки 10 октября 2025 г.

2. Участники проведения проверки

Яковлева Елена Александровна
Варда Мария Валерьевна
Зелотова Оксана Владимировна

3. Оценочный лист

№ п/п	Показатели	Да	Нет
	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню		
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)?		
	Санитарно-техническое содержание обеденного зала		
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?		
	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися		
13.	У обучающихся имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовыми полотенцами)		
14.	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока		
15.	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки)		
16.	Сотрудники пищеблока, осуществляющие раздачу пищи, пользуются одноразовыми перчатками, масками		
	Органолептические показатели качества блюд		
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  