

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

АКТ

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

от «18» марта 2026 г.

Комиссия в составе:

1. Ушакова А. В., представитель родителей 15 класса.
2. Кочева Д. Т., представитель родителей 6Б 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 Васильены

В ходе проверки установлено:

Детям очень нравится жаркое.  
Блюда вызывают аппетитно.

Замечания:

Дети плохо едят суп.

Предложения:

Контроль ввоза хлебобулочной продукции из столовой.

Приложение: Оценочный лист

Подписи членов комиссии:

Уш / Ушакова /  
Коч / Кочева Д.Т. /  
О / Золотова О.В. /

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

1. Дата проведения проверки 18 марта 2026

2. Участники проведения проверки

Ушакова Анна Юрьевна  
Кочева Дарья Геннадьевна  
Зелетова 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	+	
	<del>б) да, но без учета возрастных блюд</del>		
	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:   