

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

АКТ

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

от «28» апреля 2026 г.

Комиссия в составе:

1. Родбаков А. А., представитель родителей 6А класса.
2. Новикосцева В. Л., представитель родителей 7Б 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 Фролова и Риммы Васильены

В ходе проверки установлено:

Блюда богатым аппетитно.
Тщеск контроль температуры.

Замечания:

Дети плохо едят салат.

Предложения:

Контроль мытья рук детьми средней школы.
Беседы о пользе овощей.

Приложение: Оценочный лист

Подписи членов комиссии:

замечания: / /
/ /
/ /
/Золотова О.В./

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

1. Дата проведения проверки 28 апреля

2. Участники проведения проверки

Рыбаков Александр Александрович
Новгородова Валентина Леонидовна
Зеленцова 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 соответствует утвержденному меню 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:

