

Акт

Общественного контроля за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ № 1 пгт Ленино

Мы, комиссия в

составе: Щеглева Н.О., Ареминой З.Н., Тураевой З.А.,  
Коноваловой Н.Р.

Составили настоящий акт о нижеследующем: «11» декабря 2023 г. была осуществлена проверка питания в столовой МБОУ СОШ № 1 пгт Ленино. В ходе проверки установлено:

Рабочая зона школьной столовой, умывальники -  
чисты. Сушилка работает, в край kerültся тёртая вера  
моющие средства с сертифицированными эти столовой вымыть,  
столы и стулья чисты, бу повременами. Рабочая зона  
зона чистая, поркосо чистые, в расстатожении колледже.  
Придарт для приёма пищи чисты, чиста фенки, посуда  
столовая - без сколов, тарелки без сколов, бу потиков,  
едаются в шееке.

В столовой делаются две всеобщего обслуживания циклы -  
кое утверждение меню дневное меню, график чистей-  
фидания дезинфектора выполняются по графику (гр. в  
журнале) Есть книга пожеланий и рекомендаций, свод-  
ные (такая о здоровье питания)

Журнала: графика готовки чистей (заполняется  
ежедневно) журнал раскраски (гр. средств, генера-  
лах чистей помещения высканисали журнал журнал  
введенная отходы. Меню примерное (железные)  
соответствует таблице. Все готовых порции (10 порций)  
введено / соответствует 100%

Рекомендации: По возможности приобрести самотек, рогов-  
шестильное красокстремель, 1 но стол - недостаток

Члены комиссии

З.А. Тураева

Н.О. Щеглева

Н.Р. Коновалова

З.Н. Аремина

### Чек-лист

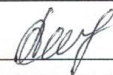
Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

МБОУ СОШ № 1 пгт Ленино  
(наименование общеобразовательной организации)

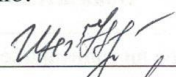
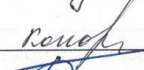

декабрь, 2023

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	1	
2	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи?	1	
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	1	
4	Есть ли мыло для мытья рук, сушилки, бумажные полотенца?	1	
5	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	1	
6	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	1	
7	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	1	
8	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	1	
9	Столовая посуда без сколов и трещин?	1	
10	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приёма пищи?		1
11	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	1	
12	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	1	
13	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:	1	
	- 7-11 лет	1	
	- 12 и старше	1	
14	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	1	
15	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	1	
16	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 <sup>0</sup> С)	1	

17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> C)?	1	
18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> C)?	1	
19	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	1	
20	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		1
21	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		1

Член Республиканского совета: 1.  Э.Н.Аединова

Члены Родительского совета по контролю:

2.  Ж. Шамско
3.  Ж. Козловская
4.  Ж. Туракбаева