

АКТ
по итогам работы общественной комиссии
по осуществлению контроля за организацией питания
в МАОУ СОШ № 4 г. Чайковский
№ 1 от 10.09.2025 года

Время проверки: 14.40 - 15.00

Основание контроля: План работы общественной комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на 2024-2025 учебный год, утвержденный приказом директора «О деятельности общественной комиссий по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на 2025-2026 учебный год» от 04.06.2025г. № 316.

Объект контроля:

- охват питанием обучающихся;
- определить уровень соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи.

Форма контроля:

- изучение документации;
- наблюдение за процессом организации питания;
- проба блюд.

На момент проверки установлено:

| критерии | показатели |
|---|------------|
| Горячее питание предоставляется для всех обучающимся 1-4 классов в полном объеме | 100% |
| Фактическое меню соответствует заявленному. | 100% |
| Вес, состав реализуемых блюд соответствуют утвержденному меню. | 100% |
| Блюда вкусно приготовлены по технологическим картам. | да |
| Порции подаются своевременно горячими. | да |
| Сотрудники работают в перчатках. | да |
| Умывальники, сушки работают. Мыло имеется в достаточном количестве. | да |
| Посуда и мебель чистые, обрабатываются своевременно. | да |
| Санитарно-гигиеническое состояние помещения соответствует нормативам Роспотребнадзора. | да |
| Хранение продуктов соответствует нормам. Предусмотрены отдельные холодильные камеры, маркировка проставлена своевременно. | да |
| Обучающиеся приходят организованно в сопровождении классных руководителей, согласно установленному времени. | да |

Вывод:

Работа школьной столовой полностью соответствует требованиям и нормативам Роспотребнадзора. В процессе осмотра столовой и контроля за питанием нарушений не выявлено.

Члены комиссии общественного контроля:

А.А. Агишева

Л.А. Фахрутдинова

Ознакомлены:

Зав. производством Л.В. Русанова

Зам. директора по УВР Л.В. Краюхина

| показатели | критерии |
|------------|--|
| 100% | 1. Организация питания осуществляется для всех обучающихся 1-4 классов в полном объеме |
| 100% | 2. Факты несоблюдения меню соответствуют заявленному |
| 100% | 3. Состав реализуемых блюд соответствует утвержденному меню |
| да | 4. Блюда вкусно приготовлены по технологическим картам |
| да | 5. Порция подается своевременно |
| да | 6. Сотрудники работают в перчатках |
| да | 7. Умывальники, санузлы работают |
| да | 8. Мыло имеется в достаточном количестве |
| да | 9. Посуда и мебель чистые, обрабатываются своевременно |
| да | 10. Санитарно-гигиеническое состояние помещений |
| да | 11. Соответствует нормативам Роспотребнадзора |
| да | 12. Хранение продуктов соответствует нормам. Предусмотрены отсекательные холодильные камеры, маркировка проставлена своевременно |
| да | 13. Организация питания организована в соответствии с классных руководителей, создано удобное время |