АКТ
проверки качества организации питания
МАОУ СШ № 143

Дата и время заполнения: 11.11.22. 14⁴⁰ (обед)

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Иванова Надежда Владимировна, 2е, 8е

89509720526

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
	1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
	2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала		
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
	3. Режим работы школьной столовой		
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
	4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся		
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 6 до 10 лет, с 11 лет и старше)	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
	5. Культура обслуживания		
19	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
20	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
21	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
22	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
	6. Оценка готовых блюд		
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

[подпись]	Иванова Н.В.
подпись	расшифровка подписи
подпись	расшифровка подписи
подпись	расшифровка подписи

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по контролю качества и организации питания

от 11.11.22 года

Комиссия в составе:

Бородавкина О.Н., ответственный по питанию, социальный педагог

Шанова И.В, представитель родительской общественности (по согласованию)

Составили настоящий акт в том, что 11.11.22 в 1430 была проведена проверка в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие порций	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие блюд утверждённому меню	соответствует

Организация питания:

без замечаний

Предложения:

Бородавкина О.Н. О.Бор

Шанова И.В Шан