

**АКТ**  
**проверки качества организации питания**  
**МАОУ СШ № 143**

Дата и время заполнения: 04.10.2015 10:20  
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Перемещен Ю.Ю., т. 256-24-46, 3кл

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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		<i>не обнаруж.</i>
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы		
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ циклического 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 циклическим меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		<i>не имеет</i>

<u><i>Рис</i></u> подпись	<u><i>Перемещен Ю.Ю.</i></u> расшифровка подписи
_____	_____
_____	_____
_____	_____

**АКТ**

**проверки школьной столовой комиссией по контролю качества и организации питания**

от 04.10.23 года

**Комиссия в составе:**

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

Переметов Э.В. представитель родительской общественности ( по согласованию)

Составили настоящий акт в том, что 04.10.23 в 10:00 была проведена проверка в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Температура подачи блюд	<u>соответствует</u>
Весовое соответствие порций	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>соответствует</u>
Соответствие блюд утверждённому меню	<u>соответствует</u>

Организация питания:

без замечаний

Предложения:

7

Бородавкина О.Н.

Переметов Э.В.