

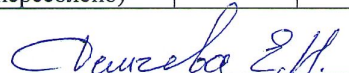
**АКТ**  
**проверки качества организации питания**  
**МАОУ СШ № 143**

Дата и время заполнения: 24.10.2023 14:00  
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Демидова Е.Н., 89135550260, 8.9

№ 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	✓	
<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 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 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)	✓	



подпись



расшифровка подписи

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка подписи

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

от 24.10.23 года

**Комиссия в составе:**

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

Дангеева Е.Н., представитель родительской общественности ( по согласованию)

Составили настоящий акт в том, что 24.10.23 в 14:00 была проведена проверка в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

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

Организация питания:

*без замечаний*

Предложения:

Бородавкина О.Н.

*Дангеева Е.Н.*

*О.Н. Бородавкина*  
*Е.Н. Дангеева*