


АКТ
проверки качества организации питания
МАОУ СШ № 143

Дата и время заполнения: 26.10.23 12:00
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Цвенткова Анастасия Владимировна 8-908-244-9837
классы: 3,3^а, 5,4^а и 8,4^б

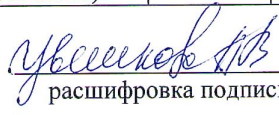
№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного 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 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 отсутствуют 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

подпись

подпись



 расшифровка подписи

расшифровка подписи

расшифровка подписи

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по контролю качества и организации
питания

от 26.10.2023 года

Комиссия в составе:

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

_____, представитель родительской общественности (по согласованию)

Составили настоящий акт в том, что 26.10.2023 в 8-00 была проведена проверка в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

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

Организация питания:

без замечаний

Предложения:

Бородавкина О.Н.

О.Н. Бородавкина
Увешков