

**АКТ  
проверки качества организации питания**

**МАОУ СШ № 143**

Дата и время заполнения: 28.11.2023, 14:00  
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Демидова Е.Н., 89135990260, 8.Д

№ 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 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	✓	
<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)		✓

Демидова Е.Н.  
подпись

Демидова Е.Н.  
расшифровка подписи

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

# АКТ

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

от 20.11.2023 года

### Комиссия в составе:

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

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

Составили настоящий акт в том, что 28.11.2023 в 14:00 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>не соответствует</u>
Соответствие блюд утверждённому меню	<u>соответствует</u>

Организация питания:

На крутешках налет от жира. Выглядит как  
грязь. Тать из таких крутешек не хочется. Столы  
протираются плохо. Обсыпаются крошки и  
грязные пятна. Рыбная котлета разваливается.  
Вкус рыбы не ощущается в рыбной котлете.

Предложения:

Заменить нужно крутешки.

Бородавкина О.Н.

Демидова Е.Н.