

Акт № 3

комиссии по контролю организации
питания обучающихся МОУ СОШ п. Верхнемарково УКМО
(реализация мероприятий родительского контроля
по организации горячего питания в 1-4 классах)

Дата проведения: 27.11.2023

Время проведения: 09:46

Место проведения:
столовая МОУ СОШ п. Верхнемарково УКМО

Комиссия в составе:

Комаратова Е.В. зам. директора
Щерба В.С. родитель обуч. 3А
Семякова Т.А. родит. обуч. 2А
Наумова О.В. родит. обуч. 3А
Созакина А.В. ответ. по питанию

Цель проверки: выявление нарушений при организации горячего питания в
МОУ СОШ п. Верхнемарково УКМО

Оценочный лист:

№	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приёма пищи чистый	✓	
4.	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6.	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
7.	Уборка обеденного зала производится после каждого приёма пищи	✓	
8.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой обнаруживаются?		✓
3. Режим работы школьной столовой			
9.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
10.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
11.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
13.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	

14.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
15.	Факты выдачи остывшей еды присутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
16.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
17.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
18.	Внешний вид и подача блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
19.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Выводы:

Нарушений не выявлено. Все соответствует нормам СанПиН.

Помещение для приема пищи содержится в чистоте, работники столовой в спец. форме.

Члены комиссии:

<u>И.И.И.</u> Подпись		<u>Колупаева Е.А.</u> расшифровка подписи
<u>Мухомов И.И.</u> Подпись		<u>Мухомов И.И.</u> расшифровка подписи
<u>Наумова И.И.</u> Подпись		<u>Наумова О.В.</u> расшифровка подписи
<u>С.С.</u> Подпись		<u>Кочмакова Е.А.</u> расшифровка подписи
<u>С.С.</u>		<u>Соколова А.В.</u>