

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: 28.11.2014.
 Время проведения: 9:45
 Место проведения:
столовая МОУ СОШ п. Верхнемарково УКМО

Комиссия в составе:

Комаратова С.В. заместитель директора
Каймаева Н.С. родитель обучающейся 2 класса
Сохаева А.В. ответственная по питанию

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

Оценочный лист:





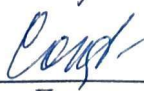

№	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приёма пищи чистый	✓	
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 цикличного 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:

В МУЗСОМ «Верхешарков» Я.МО нарушений не обнаружено.
 Организация горячего питания соответствует нормам СанПиН.
 Работу столовой считаем удовлетворительной.
 Задачи выполнены, доброжелательны, кучмают с удовольствием.
 Столовая очень вкусно, выпечка высшего класса.
 Спасибо за работу!

Члены комиссии:

 Подпись	 расшифровка подписи
 Подпись	 расшифровка подписи
 Подпись	 расшифровка подписи
_____ Подпись	_____ расшифровка подписи