

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: 30.01.2023г.

Время проведения: 09:47

Место проведения:  
столовая МОУ СОШ п. Верхнемарково УКМО

Комиссия в составе:

Кондратьев С.В. Заместитель директора  
Сотникова А.В. Ответственная по питанию  
Медведев Д.Н. родитель обучающегося 4.В класса

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

Оценочный лист:



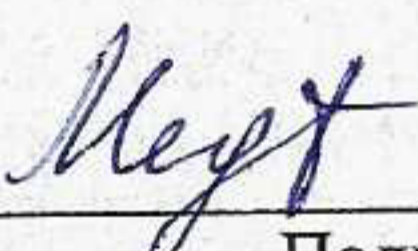
№	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3.	Зал 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 не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
9.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
10.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
11.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
16.	Факты выдачи остывшей еды отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
17.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19.	Внешний вид и подача блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

**Выводы:**

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признается удовлетворительной.

Члены комиссии:

	Подпись	<u>Колупратьева Е.В.</u>	расшифровка подписи
	Подпись	<u>Соханова А.В.</u>	расшифровка подписи
	Подпись	<u>Медведев Д.Н.</u>	расшифровка подписи
	Подпись	_____	расшифровка подписи