

Акт № 4

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: 28.02.2023 г

Время проведения: 9:46

Место проведения:
столовая МОУ СОШ п. Верхнемарково УКМО

Комиссия в составе:

Кочергаева С.В. - заместитель директора
Солдатовская А.В. - ответственный за питание
Щукина В.Е. - родитель обучающегося 2 класса
Косманова Т.А. - родитель обучающегося 1 класса

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

Оценочный лист:


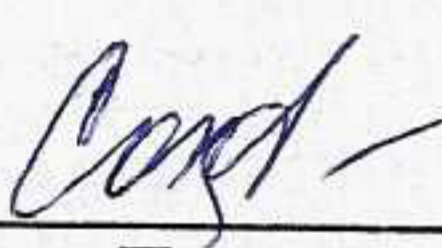


№	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приёма пищи чистый	✓	
4.	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
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	✓	
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.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
16.	Факты выдачи остывшей еды отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
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	✓	
6. Оценка готовых блюд			
20.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Выводы:

Нарушений не выявлено, при осмотре
уши ребенка нетяжелы в носу и в ушах
носа, все соответствует по нормам
санкции, все выявленные показатели в
этом виде
Работу столовой считаю в удовлетворительном
виде

Члены комиссии:

	Подпись	Кошаратова Е.С.	расшифровка подписи
	Подпись	Соколова А.В.	расшифровка подписи
	Подпись	Мухомов В.Е.	расшифровка подписи
	Подпись	Кошаратова Е.С.	расшифровка подписи