

Акт № 5

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: 23.03.2023

Время проведения: 09⁴⁵

Место проведения:
столовая МОУ СОШ п. Верхнемарково УКМО

Комиссия в составе:

Комаратова Е.В. - заместитель директора
Соханова А.В. - ответственная по питанию
Абрамова Ю.А. - родитель обучающегося 3 и 8 классов

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 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.

Фси соответствует по нормам СанПиН.

Работу столовой считаю удовлетворительной.

Члены комиссии:

<i>М</i>	Подпись		<i>Кондратьева Е.В.</i>	расшифровка подписи
<i>Сок</i>	Подпись		<i>Соханова А.В.</i>	расшифровка подписи
<i>Ал</i>	Подпись		<i>Абрамова Ю.А.</i>	расшифровка подписи
	Подпись			расшифровка подписи