

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: 28.02.2024

Время проведения: 9:45

Место проведения:
столовая МОУ СОШ п. Верхнемарково УКМО

Комиссия в составе:

Кондратьева С.В. - заместитель директора
Соханская А.В. - ответственная по питанию
Семенина О.В. - родитель обучающегося 3^а класса
Трифорова Н.В. - родитель обучающегося 2, 4^а, 6, 10 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 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.
 Все заведение покажем в норму.
 Требования для кухни, кухни соответствуют
 в системе, требования к кухне не переделываем
 меню, не переделываем. Требования
 столовой в неотапливаемой кухне, сервере
 Внешнее и внутреннее. Работы ку-
 шают с аппетитом.

Члены комиссии:

<u>ММ</u> Подпись	1	<u>Кочерякова Е.В.</u> расшифровка подписи	1
<u>СВ</u> Подпись	1	<u>Сорокина Н.В.</u> расшифровка подписи	1
<u>СМ</u> Подпись	1	<u>Сорокина О.В.</u> расшифровка подписи	1
<u>Труфанов</u> Подпись	1	<u>Труфанов Н.В.</u> расшифровка подписи	1