

Акт № 6

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: 23.05.2023

Время проведения: 10:41

Место проведения:  
столовая МОУ СОШ п. Верхнемарково УКМО

Комиссия в составе:

Ченцова Е.В. зам. директора  
Исмаилова С.Ю. род. обучающихся 3 кл. и 4 кл.  
Сорокина А.В. ответ. по питанию

**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(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	✓	
<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:**

*Нарушений не выявлено*

*Всё соответствует нормам СанПиН*

*Работу столовой считаем удовлетворительной*

Члены комиссии:

<i>ММ</i>	Подпись	/	<i>Кократьева Е. В.</i>	расшифровка подписи
<i>ММ</i>	Подпись	/	<i>Мматеева С. Ю.</i>	расшифровка подписи
<i>СВ</i>	Подпись	/	<i>Сорокина А. В.</i>	расшифровка подписи
	Подпись	/		расшифровка подписи