

АКТ
проверки качества организации питания

МАОУ СШ № 143

Дата и время заполнения: 18. 12. 24 14:00
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Иван Александрович, 3А

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ: к раковинам; мылу; средствам для сушки рук; средствам дезинфекции	✓ ✓ ✓ ✓ ✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 6 до 10 лет, с 11 лет и старше)	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Иван
 подпись

Иван А.А.
 расшифровка подписи

подпись

расшифровка подписи

подпись

расшифровка подписи

Акт № _____

Общественный представитель(и) (ФИО):

доставител(и) (ФИО) Ильин Алексей Александрович

Дата посещения: 18.12.2024

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

25

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Allen A.A.

ниж-
подпись

“18” 12 2024

дата

1

ФИС

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Бородавченко О.Н.
ФИО, должность

Д. Воробьев «18»
подпись

八

500 /

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Ханенков В.Р Анф «18» 12 2011
ФИО, должность подпись дата