

**Акт**  
**проверки качества питания в школьной столовой МОКУ «Спасская СОШ»**

от 11 марта 2024 года

Цель проверки:

Осуществление контроля:

- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета (при наличии).

**Комиссия в составе:**

Председатель: Величкова Ю. А.

Члены комиссии:

Гонимов Е. К. - учитель  
Чевакива И. А. - завхоз  
Горелово К. В. - повар  
Беродяева Ан. Викт. - родитель

составили настоящий акт о том, что 11.03. 2024 года был осуществлен общественный контроль за организацией и качеством питания в школьной столовой во время приема пищи.






Проверкой было установлено:

1. Наличие меню в столовой на 11.03 2024 г. имеется (не имеется).
  2. Соответствие фактического меню утвержденному (Роспотребнадзор): соответствует, частично не соответствует, в основном не соответствует.
  3. Органолептическая оценка блюд (блюда, заявленные в меню): соответствует (не соответствует) вкусовым и внешним качествам.
  4. Выдержан (не выдержан) тепловой режим готовых блюд.
  5. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом (если имеется)
- 
6. Наличие графика работы столовой имеется (не имеется).
  7. Санитарное состояние школьной столовой соответствует (не соответствует).
  8. Наличие специальной формы у работников столовой

Замечания замечаний нет

**Предложения**

**Члены комиссии:**

Великожан Ю. А -   
Гонимов В. И -   
Чованова И. А -   
Перевржева И. В -   
Доробанова А. В - 

**С актом комиссии ознакомлен(а):**

заведующая производством



(подпись)

/ФИО/ Чованова И. А.

## ЧЕК-ЛИСТ

### проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МОУ С. Славянка с/п.о.

Адрес организации: д. Славянка д. 36

Дата и время заполнения: 11.03.2024г.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Борисова Анна Витл - 951-081-1499  
8 класс

№ п/п	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;	+	
	средствам дезинфекции	+	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3.	Зал приема пищи чистый	+	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
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	+	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы столовой	+	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14.	Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	+	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим 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	+	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	+	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	