

Акт № 8

Проверки комиссии контроля качества питания обучающихся  
МАОУ «Манчажская СОШ»

от «17 апреля 2012»

Комиссия в составе:

1. Ахматджиева Эльмира Салимизяковна
2. Майраганова Виктория Валерьевна
3. Смирнова Людмила Николаевна
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню

соответствует

2. Качество готовой продукции

соответствует

3. Санитарное состояние пищеблока

соответствует

4. Организация приема пищи учащимися

организовано

5. Соблюдение графика пищеблока

соблюдается

6. Внешний вид сотрудников пищеблока

соответствует

7. Наличие меню (есть, нет)

имеется

8. Соответствие меню дня 10-дневному меню

соответствует

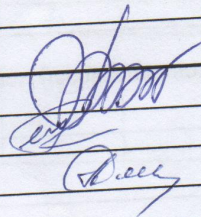
Причина несоответствия \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено

1. Замечаний нет
2. Дети приходят в сопровождении классного руководителя
3. Столы накрыты ввремя. Блюда соответствуют входу
4. имеется меню
5. Обед соответствует гостю

Подписи членов комиссии:

Ахматджиева Эльмира Салимизяковна  
Майраганова Виктория Валерьевна  
Смирнова Людмила Николаевна



## ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

### проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ "Мамчарская СОШ"

Адрес организации:

ул. 8 марта 63.А

Дата и время заполнения:

17.04.2024

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

Ахмалтдинова Эльмира Салимзяновна 89920042484  
Смирнова Людмила Николаевна 89121274106  
Майтдинова Виктория Ваильевна 89002055660

№ 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.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
7.	Имеется режим работы школьной столовой	+	
8.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
9.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
10.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
11.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
12.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		
13.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
14.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		
15.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
16.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18.	На обеденных столах имеются салфетки	+	
19.	Внешний вид и подача горячего 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)	+	