

Акт № 2

Проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
МАОУ «Манчажская СОШ»

от « 18 » октября 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Бондарь Валентина Владимировна
2. Асдауб Марина Азатовна
3. Татрунова Чадетда Александровна
4. _____
5. _____

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню
соответствует требованиям
 2. Качество готовой продукции соответствует
 3. Санитарное состояние пищеблока
соответствует требованиям
 4. Организация приема пищи учащимися
Проводится по графику в сопровожд. к.рук.
 5. Соблюдение графика пищеблока
соответствует отведенному времени
 6. Внешний вид сотрудников пищеблока в полном порядке
 7. Наличие меню (есть, нет) есть!
 8. Соответствие меню дня 10-дневному меню соответствует.
- Причина несоответствия _____

В результате проверки установлено

1. Замечаний нет.
2. Работники в спецодежде.
3. Столы накрыты вовремя, везде чисто, блюда выглядят аппетитно, объем порций соответствует норме, вкусовые качества хорошие.
4. Дети приходят точно по графику в сопровождении к.руководителей.
5. На стенде имеется меню (10-дневное) ежедневное.

Подписи членов комиссии:

Бондарь В.В. В.В.
Асдауб М.А. М.А.
Татрунова Ч.А. Ч.А.

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ «Манчакская СОШ»

Адрес организации: с. Манчак, ул. 8 Марта д. 63А

Дата и время заполнения: 18.10.2024г. в 17⁰⁰ч.

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

Вондарь Валентина Владимировна
8-950-548-0494

Асбаев Марина Азатовна 8-950-556-2352

Тамришова Надежда Александровна
8-908-633-4869

№ 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 (протертые)	✓	
5.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
7.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
8.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
9.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
10.	Наличие на сайте ОУ цикличного 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	✓	
5. Культура обслуживания			
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	✓	
6. Оценка готовых блюд			
20.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	