

Акт № 8

Проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
МАОУ «Манчажская СОШ»

от 25.04.2025

Комиссия в составе:

- Мухомовой А. И.
- Майгарданова В. В.
- Волкова А. Г.
- _____
- _____

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

- Соответствие рациона питания по утвержденному меню
соответствует
 - Качество готовой продукции соответствует
 - Санитарное состояние пищеблока
соответствует
 - Организация приема пищи учащимися
организовано
 - Соблюдение графика пищеблока
соблюдается
 - Внешний вид сотрудников пищеблока соблюдается
 - Наличие меню (есть, нет) имеется
 - Соответствие меню дня 10-дневному меню соответствует
- Причина несоответствия _____

В результате проверки установлено

- Замашки нет
- Дети принимают в сопровождении кн. руководителей
- меню имеется
- Обед соответствует меню
- состояние столовой в порядке

Подписи членов комиссии:

Мухомова А. И. А. И.

Майгарданова В. В. В. В.

Волкова А. Г. А. Г.

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ «Матвеевская СОШ»

Адрес организации: с. Матвеево 8. форма 63А

Дата и время заполнения: 25.04.2025 11:10

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

8кл Луканово А.И. 8-9022686034

5кл Магарадова В.В. 9002055660

4кл Волково К.П. - 8-9521337305

№ 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 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	✓	
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)	✓	

Луканово А.И.

Магарадова В.В.

Волково К.П.