

Акт № 2

Проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
МАОУ «Манчажская СОШ»

от «22.10.2025»

Комиссия в составе:

1. Лукомово Мария Ивановна
2. Белик Евгений Анатольевич
3. Ансове Ирина Валерьевна
4. _____
5. _____

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню
соответствует
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние пищеблока
соответствует
4. Организация приема пищи учащимися
организовано согласно графика
5. Соблюдение графика пищеблока
соблюдается
6. Внешний вид сотрудников пищеблока соответствует
7. Наличие меню (есть, нет) имеется
8. Соответствие меню дня 10-дневному меню имеется
- Причина несоответствия нет

В результате проверки установлено

1. Организация приема пищи соответствует
2. Дети принимают в сопровождении классных руководителей
3. Столы накрыты вовремя
4. Заменялись нет

Подписи членов комиссии:

<u>Лукомово М.И.</u>	<u>Белик Е.А.</u>	<u>Ансове И.В.</u>
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ "Малташская СОШ"

Адрес организации: с. Малташ ул. Школьная 63-а

Дата и время заполнения: 22.10.2025 10:50

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

Дукаменова Мария Ивановна

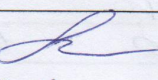
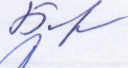
9 кл, тел 89022686034

Белик Евгений Анатольевич

8 кл, тел 89089251321

Лисово Ирина В. - 2Б, тел 9022654641

№ 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 цикличным меню не выявлены	✓	
13	В меню отсутствует 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)	✓	

Дукаменова М.И. 
Белик Е.И. 
Лисово И.В. 