

Акт № 3

Проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
МАОУ «Манчажская СОШ»

от « 26 » ноября 2025

Комиссия в составе:

1. Игнаткина А. А.
2. Логова И. В.
3. _____
4. _____
5. _____

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню

Рацион питания соответствует меню.

2. Качество готовой продукции Отличное

3. Санитарное состояние пищеблока

соответствует нормам, чисто.

4. Организация приема пищи учащимися

в соответствии с графиком.

5. Соблюдение графика пищеблока

соблюдается

6. Внешний вид сотрудников пищеблока чистый, аккуратный.

7. Наличие меню (есть, нет) есть

8. Соответствие меню дня 10-дневному меню соответствуют

Причина несоответствия —

В результате проверки установлено

- 1) замечаний нет
- 2) столов накрыто вовремя
- 3) Дети приходят в сопровождении кн. руководящих
- 4) Еда выдана аккуратно, аппетитно, объем порций соответствует норме.

Подписи членов комиссии:

Игнаткина А. А. Игн.
Логова И. В. Л.

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ "Мамганская СОШ"

Адрес организации: с. Мамган, ул. 8-Марта 63А

Дата и время заполнения: 26.11.2025 11:35

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

Ирина А.А. 8953-052-14-27 5 класс
Лосова И.В. 8902-265-46-47 6 класс

№ 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)	✓	

Вывод: Питание учащихся соответствует требованиям СанПиН.

Акт подписали: Ирина А.А. Краф
Лосова И.В.