

Акт № 9

Проверки комиссии контроля качества питания обучающихся  
МАОУ «Манчажская СОШ»

от « 23 » апрель 2016г

Комиссия в составе:

1. Садалова Анна Викторовна
2. Керяева Наталья Николаевна
3. Лукаенкова Лариса Ивановна
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню  
рацион питания соответствует меню
  2. Качество готовой продукции хорошее
  3. Санитарное состояние пищеблока  
в санитарной столовой чисто, выдержаны нормы
  4. Организация приема пищи учащимися  
организован по графику
  5. Соблюдение графика пищеблока  
график соблюдается
  6. Внешний вид сотрудников пищеблока соблюдается
  7. Наличие меню (есть, нет) размещено на стене (классы)
  8. Соответствие меню дня 10-дневному меню соответствует
- Причина несоответствия \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено

1. указанные сотрудники пищеблока чистой посуды
2. столовая накрыта вовремя
3. на пищеблоке чисто
4. прием пищи осуществляется в соответствии с графиком
5. утвержденное меню на 23.04.16г соответствует 10-дневному меню

Подписи членов комиссии:

Садалова А.В. Садал  
Керяева Н.А. Керяева  
Лукаенкова Л.И. Лукаенкова

## ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

### проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МБОУ "Маманжская СОШ"

Адрес организации: с. Маманж ул. Шмарица 6а

Дата и время заполнения: 23.04.20

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

Сагарова Анна Викторовна 896254932  
Коричева Наталья Николаевна 891470044  
Мухоморова Мария Ивановна 89022540044

№ 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)	✓	

Сагарова А.В. Сагар  
 Коричева Н.Н. КК  
 Мухоморова М.И. М