

Акт № 10

Проверки комиссии контроля качества питания обучающихся  
МАОУ «Манчажская СОШ»

от «15.05.20»

Комиссия в составе:

1. Камарунова Н.А.
2. Абдулов М.А.
3. Халибаитимова В.С.
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  
чисто
  4. Организация приема пищи учащимися  
организовано по графику
  5. Соблюдение графика пищеблока  
график соблюдается
  6. Внешний вид сотрудников пищеблока соответствует
  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 пищеблока в соответствующей спец. одежде
3. Накрыто по времени
4. Все блюда вкусные
5. Рейда прошли в сопровождении классного руководителя
6. Все было соответствующей норме

Подписи членов комиссии:

Камарунова Н.А. - [подпись]  
Абдулов М.А. - [подпись]  
Халибаитимова В.С. - [подпись]

## ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

### проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ "Маслянская СОШ"

Адрес организации: с. Машинское, ул. 8<sup>е</sup> марта, 63А

Дата и время заполнения: 15.05.2026 10.45

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

Каштактинова С.С. - 2Б класс. 9521443592

Кайрунова У.А. - 2Б класс. 9961830813

Асбаев М.А. - 3А класс. 9505362352

№ 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)	✓	

Вывод: питание учащихся соответствует требованиям Сан. Эпид. Требованиям все учащиеся  
 Каштактинова С.С. - *[подпись]*  
 Асбаев М.А. - *[подпись]*  
 Кайрунова У.А. - *[подпись]*