

АКТ
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) ФИО:

1 Соловьева Ольга Валерьевна
2 Мешкина Надежда Валентиновна
3 Тришанова Анна Евгеньевна
4 _____

Дата посещения: 21.03.2025г

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 10 (с кратким указанием причин снижения оценки:

10

Предложения:

Замечания:

отсутствуют

Общественный представитель(и) :

<u>Соловьева О.В</u>	<u>[подпись]</u>	<u>21.03.2025</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Мешкина Н.В</u>	<u>[подпись]</u>	<u>21.03.2025</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	_____
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации:

<u>Тришанова А.В.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>21.03.2025</u>
ФИО , должность	подпись	дата

Проверка качества организации питания для родительского контроля

№	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	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой имеются		✓
3. Режим работы школьной столовой			
8	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
9	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
11	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
12	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
13	Имеются замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню		✓
14	Факты выдачи детям остывшей пищи существуют ?		✓
15	Имеется в наличии буфетная продукция 3-5 видов		✓
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (форма, 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)	✓	