

АКТ
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) ФИО:

1 Головнева Ольга Валерьевна
2 Сухих Татьяна Сергеевна
3 Брюханова Елена Евгеньевна
4

Дата посещения: 28.02.2025 г.

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

10

Предложения:

Замечания:

отсутствуют

Общественный представитель(и) :

Головнева О.В. с.п. 28.02.2025 г.
ФИО подпись дата

Сухих Т.С. Исх. 28.02.2025 г.
ФИО подпись дата

ФИО подпись дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации:

Брюханова Е.Е. Исх. 28.02.2025 г.
ФИО, должность подпись дата
зам. дир. по в.р.

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 (протерты)	+	
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)	+	