

АКТ
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) ФИО:

1 Коваленко Э.О.

2 Башишаква Н.В.

3 Камениев О.С.

4 Короветская Н.В.

Дата посещения: 21.05.25.

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

10.

Предложения

отсутствуют

Замечания:

соответствует СанПиН

Общественный представитель(и) :

Коваленко Э.О.

ФИО

Човв

подпись

21.05.25

дата

Камениев О.С.

ФИО

[подпись]

подпись

21.05.25

дата

Короветская Н.В.

ФИО

[подпись]

подпись

21.05.25

дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации:

Башишаква Н.В., спец. педагог

ФИО, должность

подпись

Фанг 21.05.25

дата

Проверка качества организации питания для родительского контроля

№	Показатель качества\вопросы	ДА	НЕТ
<i>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</i>			
1	Имеется доступ :	✓	
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<i>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</i>			
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		✓
<i>3. Режим работы школьной столовой</i>			
8	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
9	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы	✓	
<i>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</i>			
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		✓
<i>5. Культура обслуживания</i>			
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	✓	
<i>6. Оценка готовых блюд</i>			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	