

проверки качества организации питания

МБОУ «Малотавринская СОШ»

Дата заполнения: 08.04.26

Время заполнения: 11:40

Участники проведения проверки: Шенкайлова Наталья Ильинична
Самоева Татьяна Руслановна

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2.	Имеется мыло?	✓	
3.	Имеются средства для сушки рук?	✓	
4.	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	1
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протёртые).	✓	
3. Режим работы столовой.			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале?	✓	
4. Соблюдение требований по организации питания детей.			
1.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой.	✓	
3.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.	✓	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья.		нет меню
6.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют.	✓	нет
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовлетворительное).	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
6. Оценка готовых блюд.			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3.	Объем пищевых отходов после приема пищи (При наличии указать процент)		10%

Дополнительные

замечания: было вычено

Предложения:

Подписи

участников проверки:

Вещ / Михайлова Ж И /
Кашаев И П

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 08.04.2026 года

Комиссия в составе:

Дикайлова Наталья Львовна председатель
4 класса родительского комитета
Кашаева Татьяна Руслановна председатель
9 класса родительского комитета

составили настоящий акт в том, что 8 апреля 2026 г в 11 ч 30 была
проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	удовлетворительной
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Выводы комиссии:

При дегустации вкусовые качества еды
достаточно хороши, порции соответствуют
возрастной потребности детей. Организация
питания осуществлена

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- _____
- _____
- _____

Члены комиссии:

- Дикайлова Наталья Львовна / НЛ /
(Ф.И.О.) (подпись)
- Кашаева Татьяна Руслановна / ТК /
(Ф.И.О.) (подпись)
- _____/_____/_____
(Ф.И.О.) (подпись)

С актом комиссии ознакомлен : _____ / _____ /