

Акт № 2 от 10 марта 2022 г.  
(число) (месяц) (год)

Проверка школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания обучающихся (родительский контроль) в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №7».

Комиссия в составе

Сорокина Татьяна Владимировна  
Тевдилова Светлана Владимировна  
Тимошенко Светлана Турматовна  
(Ф.И.О.)

составила настоящий акт в том, что 10.03.2022 в 11.40. была проведена  
(дата) (время)

проверка качества организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

| №  | Критерий                                                                                     | Да/нет |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1  | Наличие меню на день для всех возрастных групп.                                              | да     |
| 2  | Обеспечена возможность для ознакомления с двухнедельным меню.                                | да     |
| 3  | Отсутствуют повторы блюд в смежные дни.                                                      | да     |
| 4  | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.                                             | да     |
| 5  | Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.                | да     |
| 6  | Выход готового блюда соответствует нормам, указанным в меню.                                 | да     |
| 7  | Внешний вид готовых блюд appetiten.                                                          | да     |
| 8  | Температура горячих блюд соответствует нормам.                                               | да     |
| 9  | Приготовленные блюда вкусны.                                                                 | да     |
| 10 | Сотрудники столовой работают в защитных (медицинских) масках.                                | да     |
| 11 | Все сотрудники столовой используют головные уборы (колпак, косынка)                          | да     |
| 12 | Сотрудники, осуществляющие сервировку, работают в перчатках.                                 | да     |
| 13 | Спец. одежда сотрудников столовой чиста, внешний вид опрятен.                                | да     |
| 14 | Проводится уборка помещения после каждого приёма пищи.                                       | да     |
| 15 | Соблюдаются санитарно-гигиенические требования к чистоте обеденного зала и санитарного узла. | да     |
| 16 | Проводится обеззараживание воздуха бактерицидными лампами (закрытого или открытого типа).    | да     |
| 17 | Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.                                 | да     |

Примечание:

Мало бактерицидных ламп на  
объём обеденного зала.

Вывод:

Организация питания обучающихся  
и качество готовой продукции хорошо.

Подписи членов комиссий:

Сорокина Т.В.  
Тевдилова С.В.  
Тимошенко С.В.