Акт № 39

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

МОУ СОШ №1 р.п. Средняя Ахтуба

Общественный представитель		Парич Ю.С
Дата посещения		31.10.2026
Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):		24
Предложения:		Сезонные салаты, свежая выпечка
Замечания:		

Общественный представитель(и):

ФИО		Подпись	Дата
Парич Ю.С.			31.10.2026

Ответственный специалист МОУ СОШ №1 р.п. Средняя Ахтуба:

Ответственный по питанию Курчатова Е.С. _____

ФИО, должность подпись дата

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания помещения для приема пищи (школьной столовой) МОУ СОШ №1 р.п. Средняя Ахтуба

Адрес организации: **школа им. Ломоносова**

Дата и время заполнения: 01.10.2026

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Тонких Ю.С. 89297875629

№п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
	1.Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
1	Имеется досту:	+	
	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	На столовых приборах отсутствует влага	+	
7	Столовые париборы без сколов и трещин	+	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	+	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
	3.Режим работы школьной столовой		
11	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
	4.Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся		
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	+	
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	+	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
	5.Культура обслуживания		
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
22	На обеденных столах имеются салфетки	+	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
	6.Оценка готовых блюд		
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	