Акт периодической внутренней проверки организации питания для представителей общественного –экспертного совета по питанию

20.10.26

Класс: 3а, 4а, 4б

Перемена: 10:10 - 10:30

Режимный момент: _____
(Завтрак, обед льготной категории)

ФИО проверяющих: учитель Санникова Н.Н, учитель Полыгалова Т.Н, зам. дир Долгих О.А
родители: Куликова И.А, Слепнева С.А

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1.	Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2.	Санитарно-техническое состояние обеденного зала		
	Зал приема пищи чистый	✓	
	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
3.	Режим работы школьного буфета		
	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	

4.	Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся		
	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены		✓
	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5.	Культура обслуживания		
	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6.	Оценка готовых блюд		
	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) Дополнения (замечания)	✓	
7.	Вид объема пищевых отходов после приема пищи:		

	Число детей, питающихся на данной перемене	14	
	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,720	
	Общая масса несъедобной пищи	0,180	
	Индекс несъедаемости	0,017	

Дополнительно _____

Санникова Н.Н

Полыгалова Т.Н

Куликова И.А.

Слепцова С.Ф

_____ Подпись совета