

МКОУ «Алеховщинская СОШ»

Акт №5

Чек-лист от «28» января 2025г.

комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в школе.

№	Чек-лист контроля организации питания в школе	Отметка о выполнении (да\нет, +/-, словесное описание)
1.	Наличие санитайзера у входа в столовую.	+
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук).	+
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи.	+
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10 дней) для ознакомления родителей и обучающихся.	+
5.	На стенде размещено меню на день ознакомления родителей и обучающихся.	+
6.	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели.	+
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов. Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь).	+
8.	В обеденном зале организован питьевой режим.	+
9.	Имеется график уборки обеденного зала.	+
10.	Соблюдение объема порций блюд.	+
11.	Внешний вид подаваемых блюд.	+
12.	Мнения вкусовых качеств блюд.	все очень вкусно
13.	Общие выводы и предложения.	Все устроено замечательно, еда вкусная, но в буфете много сладостей, которые отвлекают детей от полезной еды.

Подписи:

Общественная комиссия по контролю за качеством организации питания:

Председатель комиссии: Е.Н.БогдановаСекретарь: С.Н.Корнева

Родители:

Аверин Кузнецова Н.В.