

МКОУ «Алеховщинская СОШ»

Акт №7

Чек-лист от «18» 03 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.	✓ <i>аккуратный</i>
12.	Мнения вкусовых качеств блюд.	✓ <i>вкусно</i>
13.	Общие выводы и предложения.	<i>Во время посещения, детишки задали нахвалили столовую. Все чисто, вкусно.</i>

Подписи:

Общественная комиссия по контролю за качеством организации питания:

Председатель комиссии: *Е.Н. Богданова* Е.Н.БогдановаСекретарь: *С.Н. Корнева* С.Н.КорневаРодители: *А.В. Мухоморова* А.В. Мухоморова