

МКОУ «Алеховщинская СОШ»

Акт №8

Чек-лист от «29» апреля 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.	<u>имеется</u>
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук).	<u>да</u>
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи.	<u>да</u>
4.	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10 дней) для ознакомления родителей и обучающихся.	<u>да</u>
5.	На стенде размещено меню на день ознакомления родителей и обучающихся.	<u>да</u>
6.	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели.	<u>чисто, аккуратно, опрятно, нарядно</u>
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов. Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь).	<u>Сотрудники - в чистых халатах и фартуках, в головных уборах и сменной обуви. Столы сервированы правильно для приема пищи.</u>
8.	В обеденном зале организован питьевой режим.	<u>да</u>
9.	Имеется график уборки обеденного зала.	<u>да</u>
10.	Соблюдение объема порций блюд.	<u>да</u>
11.	Внешний вид подаваемых блюд.	<u>Привлекательно, аппетитно</u>
12.	Мнения вкусовых качеств блюд.	<u>Вкусно, полезно, питательно</u>
13.	Общие выводы и предложения.	<u>Питание детей в столовой организовано на высоком уровне. В столовой приятно находиться. Блюда соответствуют режиму питания детского организма.</u>

Подписи:

Общественная комиссия по контролю за качеством организации питания:

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

Родители:

Ирина Трофимова А.С.
Ольга Дербина И.С.