

# АКТ

## проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко): МБОУ СШ № 86

Адрес организации: ул. Калинина, 72 Б

Дата и время заполнения: 30.04.25г 13.40ч

Участники проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором учатся дети):

Лемке Татьяна Викторовна, 89029240136, 2 Г класс

Лозина Анна Николаевна, 89082200607, 2 Г класс

| №<br>п/п                                                                              | Показатель качества/вопросы                                                                                            | ДА | НЕТ |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>                   |                                                                                                                        |    |     |
| 1.                                                                                    | Имеется доступ:                                                                                                        |    |     |
|                                                                                       | раковинам;                                                                                                             | ✓  |     |
|                                                                                       | мылу;                                                                                                                  | ✓  |     |
|                                                                                       | средствам для сушки рук;                                                                                               | ✓  |     |
|                                                                                       | средствам дезинфекции                                                                                                  | ✓  |     |
| 2                                                                                     | Обучающиеся пользуются созданными условиями                                                                            |    |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>                             |                                                                                                                        |    |     |
| 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 приборы 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                                         | ✓  |     |
| <b>3. Режим работы школьной столовой</b>                                              |                                                                                                                        |    |     |
| 11                                                                                    | Имеется режим работы школьной столовой                                                                                 | ✓  |     |
| 12                                                                                    | Имеется расписание приема пищи обучающимися                                                                            | ✓  |     |
| 13                                                                                    | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы                   | ✓  |     |
| <b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b> |                                                                                                                        |    |     |
| 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 циклическим меню не выявлены | ✓  |     |
| 17                                                                                    | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты                                                                        |    |     |

|                                 |                                                                                                                                      |   |  |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 18                              | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья                                                                            | ✓ |  |
| 19                              | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют                                                                                         | ✓ |  |
| <b>5. Культура обслуживания</b> |                                                                                                                                      |   |  |
| 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                                                                      | ✓ |  |
| <b>6. Оценка готовых блюд</b>   |                                                                                                                                      |   |  |
| 24                              | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓ |  |

Предложения: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Замечания: *Замечаний нет.*  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

*Александр Викторович* \_\_\_\_\_  
 ФИО подпись  
*Юлия Анна Николаевна* \_\_\_\_\_  
 ФИО подпись

### **Заявка – соглашение на посещение столовой**

1. ФИО заявителя: Лемке Т.В., Лозина А.Н.
2. Класс обучающего, чьи интересы представлены 2 Г класс
3. Запрос (цель) посещения: организация горячего питания обучающихся 2-ых классов

Дата и время посещения 30.04.25г в 13.40

Контактный номер телефона:

Лемке Т.В. 89029240136

Мы, Лемке Т.В., Лозина А.Н., обязуемся соблюдать требования Положения о порядке доступа законных представителей, обучающихся в столовую в образовательной организации.

Дата 30.04.25г

Лемке Татьяна Викторовна

Лозина Анна Николаевна