

Акт

контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ № 10»

№ п/п	Критерии оценки организации питания	Количество баллов
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	2
2.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов	2
3.	Соответствие требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню	2
4.	Вкусовые качества предлагаемых блюд	2
5.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	1
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
9.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	
10.	Соблюдение культуры обслуживания учащихся	2

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов, где:  
 2 балла – высокий уровень (соответствует полностью);  
 1 балл – средний уровень (соответствует частично);  
 0 баллов – низкий уровень (не соответствует).

Выявленные замечания и рекомендации:

18.10.24 проверка школьной столовой по родительской инициативе по адресу 76х-10, замечаний не выявлено. Меню соотв-т утвержденному на 18.10.24. Конф. блюда съедены.

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Балаганская Ирина Павловна	
2.	Костенко Анна Михайловна	
3.	Чебошарова Марисса Сергеевна	
4.		
5.		
6.		