

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 приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	2
6.	Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися	2
7.	Наличие и санитарное состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2
8.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1
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:

Н. 10.2023г. Проверка кач-ва питания основной школы (76 кв п, д. 10). Меню соответствует утвержденному. Проверка кач-ва приготовленных блюд 08.05.2023г. Учащиеся качеством блюд довольны. Отходов пищевых отходов минимальное количество

Состав Комиссии по изучению вопросов организации питания:

№ п/п	ФИО	Подпись
1.	Мелеева Светлана Валерьевна	Мелеева
2.	Костенко Анна Михайловна	Костенко
3.	Чиботарёва Марина Сергеевна	Чиботарёва
4.	Антошкина Ольга Александровна	Антошкина
5.		
6.		