



Приложение № 3 к приказу
№ 262 – «ОД» от 31.08.2022 г.

**АКТ
ПРОВЕРКИ КОМИССИЕЙ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В ШКОЛЕ**

I. Организация питания

1. Соблюдают ли сотрудники пищеблока требования САНПин по предупреждению вирусных инфекций.
2. Своевременность накрывания.
3. Температура горячих блюд на раздаче и на столах у обучающихся к моменту приема пищи.
4. Хватает ли посадочных мест, посуды, хлеба.
4. Отслеживается ли процесс приёма пищи детей классными руководителями.

II. Оценка приготовленных блюд

1. Наличие меню.
2. Соответствие приготовленных блюд меню.
3. Качество приготовленных блюд (по вкусу, соли, сахару, колорийности, внешнему виду).
4. Наличие в меню продуктов, обогащённых витаминами.

III. % пищи, не съедаемой обучающимися.

IV. Общее впечатление от посещения школьного общепита

V. Пожелания по улучшению качества питания и работы общепита.