

Акт № _____
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Тарнинова Мария Анатольевна

Дата посещения: 20.09.2023 11⁰⁰.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

24

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

| | | |
|----------------------|------------------|---------------------|
| <u>Тарнинова М.А</u> | <u>[Подпись]</u> | <u>«20» 09 2023</u> |
| ФИО | подпись | дата |
| _____ | _____ | «__» _____ |
| ФИО | подпись | дата |
| _____ | _____ | «__» _____ |
| ФИО | подпись | дата |

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

| | | |
|--------------------|------------------|---------------------|
| <u>Синякова СС</u> | <u>[Подпись]</u> | <u>«20» 09 2023</u> |
| ФИО, должность | подпись | дата |

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

| | | |
|--------------------|------------------|---------------------|
| <u>Степанов ЕВ</u> | <u>[Подпись]</u> | <u>20» 09. 2023</u> |
| ФИО, должность | подпись | дата |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
 проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МА ОУСШ №23

Адрес организации: Парашютная 8

Дата и время заполнения: 20.09.2023 11⁰⁰

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Тарипова М.А. 8-908-222-22-55 10^А

| № п/п | Показатель качества/вопросы | ДА | НЕТ |
|---|--|----|-----|
| 1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены | | | |
| 1. | Имеется доступ: | | |
| | к раковинам; | ✓ | |
| | мылу; | ✓ | |
| | средствам для сушки рук; | ✓ | |
| | средствам дезинфекции | ✓ | |
| 2. | Обучающиеся пользуются созданными условиями | ✓ | |
| 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала | | | |
| 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 | ✓ | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 11. | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 12. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 13. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 14. | Наличие на сайте ОУ циклического 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 | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 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 | ✓ | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 24. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓ | |