

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

Общественный представитель(и) (ФИО):

Жакова Екатерина Васильевна

Дата посещения: 20.10.2023

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>Жакова Е. В.</u>	<u>[Подпись]</u>	« <u>20</u> » <u>10</u> 20 <u>23</u> .
ФИО	подпись	дата
_____	_____	« <u> </u> » _____
ФИО	подпись	дата
_____	_____	« <u> </u> » _____
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Смирнова И. В.</u>	<u>[Подпись]</u>	« <u>20</u> » <u>10</u> 20 <u>23</u> .
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Степанченко И. В.</u>	<u>[Подпись]</u>	« <u>20</u> » <u>10</u> 20 <u>23</u> .
ФИО, должность	подпись	дата

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 23

Адрес организации: г. Красноярск, ул. Парашютная, 8

Дата и время заполнения: 20.10.2023г. 10:20

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Жалова Екатерина Васильевна

8-967-618-04-20 1 "А" класс

№ 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 <u>не обнаруживаются</u>	✓	
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)	✓	