

**Акта
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)**

Общественный представитель(и) (ФИО):

Трунико ОА

Дата посещения: 28.07.25

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

24

Предложения:

нет

Замечания:

нет

Общественный представитель(и)

Трунико ОА

ФИО

[подпись]

подпись

«28» 07 25

дата

Королев МО

ФИО

[подпись]

подпись

«28» 07 25

дата

« »

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Громенко ДГ анв

ФИО, должность

[подпись]

подпись

«28» 07 25

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

рук. с/пр. подгр. Родионова Е.А.

ФИО, должность

[подпись]

подпись

«28» 07 25

дата

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: МАОУ СШ №66

Адрес организации: 660022, г. Красноярск, ул. Партизана Железняка, 16

Дата и время заполнения: 28.07.25 8:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Гуменко ОА

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	к раковинам;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	мылу;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	средствам для сушки рук;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	средствам дезинфекции	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Обеденные столы чистые (протерты)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	На столовых приборах отсутствует влага	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Столовые приборы без сколов и трещин	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	На обеденных столах имеются салфетки	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>