

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

Общественный представитель(и) (ФИО):

Черненко ОА

Дата посещения: 13.09.24

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)

| | | |
|--------------------|------------------|-------------------|
| <u>Черненко ОА</u> | <u>[Подпись]</u> | <u>«13» 09.24</u> |
| ФИО | подпись | дата |
| <u>Корень МО</u> | <u>[Подпись]</u> | <u>«13» 09.24</u> |
| ФИО | подпись | дата |
| _____ | _____ | <u>«1»</u> |
| ФИО | подпись | дата |

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

| | | |
|-------------------------|------------------|-------------------|
| <u>Ерошенко РТ ст.в</u> | <u>[Подпись]</u> | <u>«13» 09.24</u> |
| ФИО, должность | подпись | дата |

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

| | | |
|-------------------------------------|------------------|-------------------|
| <u>Гудилова КВ, руководителю ЗШ</u> | <u>[Подпись]</u> | <u>«13» 09.24</u> |
| ФИО, должность | подпись | 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: Туркестанска ОА 13.09.24

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

| № 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; | ✓ | |
| 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) | ✓ | |