

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

Общественный представитель(и) (ФИО):

Черненко Ольга Александровна

Дата посещения: 09.09.2024

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 Ольга Александровна</u>	<u>Вид</u>	<u>«09» 09 2024</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Жоравль Мария Александровна</u>	<u>[подпись]</u>	<u>«09» 09 2024</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__» ____
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Ерошенко ДТ</u>	<u>Ерошенко</u>	<u>«09» 09 2024</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Суднова В.В. руководителю стр. проекта</u>	<u>[подпись]</u>	<u>«09» 09 2024</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: 09.09.2024 8:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Терменко ОА 6

№ 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)		