

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

Общественный представитель(и) (ФИО):

Терехина ОА

Дата посещения:

13.11.24

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>Терехина ОА</u>	ФИО	<u>[подпись]</u>	подпись	<u>«13» 11.24</u>	дата
<u>Корова МО</u>	ФИО	<u>[подпись]</u>	подпись	<u>«13» 11.24</u>	дата
	ФИО		подпись	<u>« »</u>	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Грошикова ДР</u>	<u>зав</u>	<u>Грошикова</u>	ФИО, должность	подпись	<u>«13» 11.24</u>	дата
---------------------	------------	------------------	----------------	---------	-------------------	------

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Бобкова АП</u>	ФИО, должность	<u>[подпись]</u>	подпись	<u>«13» 11.24</u>	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: 13.11.24 8:00

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

№ 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.	средствам дезинфекции	✓	
	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)	✓	