

Акт № 12
посещения школьной столовой

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Николаева Людмила Павловна

Дата посещения:

26.04.21 12⁰⁰

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

24

Предложения:

нет

Замечания:

нет

Родители (законные представители)

Николаева Л.П. Юлия

ФИО

подпись

«26» 04. 21г.

дата

« »

ФИО

подпись

дата

« »

ФИО

подпись

дата

Ответственный за организацию школьного питания

Василова А.В.

ФИО, должность

[подпись]

подпись

«26» 04. 2021

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

зав.пр. Литвиненко К.В. А.В.

ФИО, должность

подпись

«26» 04. 21

дата

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МБОУ СШ №72 им. М.Н. Толстого

Адрес организации: ул. Курчатова 7, г. Красноярск

Дата и время заполнения: 26.04.21г. 12.00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Чумаков 8-963-187-13-08

Шихалева Л.П.

№ 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)	+	