

Акт № 16
посещения школьной столовой

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Степанова Снежана Владимировна

Дата посещения: 30.04.2021

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

21 балл, оценка не збана, пришло обеденное
столом плохо впитана, присутствуют вывески
и влага на столах, приборная отсутствует
книжки детей с уч. особенностями здоровья.

Предложения: Занять внимание к внешнему
виду столовых приборов столов, стульев.
Провести тщательную уборку и сделать лучше
дизайн приборности. Столы протирать
кислотной тряпочкой, видно, это протирание
не замечается тряпочкой

Замечания:

Плохо мытая стол, стулья. Лучше мыть
столовые приборы.

Родители (законные представители)

<u>Степанова Снежана Владимировна</u>	<u>«30»</u>	<u>04</u>
ФИО	подпись	дата
_____	« <u> </u> »	_____
ФИО	подпись	дата
_____	« <u> </u> »	_____
ФИО	подпись	дата

Ответственный за организацию школьного питания

<u>Россошова Анна Владимировна</u>	<u>«30»</u>	<u>04 2021</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>зав. пр</u>	<u>А. Митвищенко</u>	<u>«30» 04 21</u>
ФИО, должность	подпись	дата

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МБОУ СШ №72 им. М.Н. Толстихина

Адрес организации: ул. Курчатова 7, г.Красноярск

Дата и время заполнения: 30.04.2021 10:00

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

Степанова Снежана Владимировна, 89135830244, 3, 5^а

№ 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)	✓	