

Акт № 19
посещения школьной столовой

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Кримова Ирина Владимировна

Дата посещения: 29.09.2021

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

23 - не организована питание детей с особенностями здоровья

Предложения:

Замечания:

Ката отбивная, все темное.

Родители (законные представители)

Кримова Ирина Владимировна «29» 09.21
ФИО подпись дата

« »
ФИО подпись дата

« »
ФИО подпись дата

Ответственный за организацию школьного питания

Россошова Анна Владимировна «29» 09.2021
ФИО, должность подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

З.И.С. Ю. Акиколова «29» 09.21
ФИО, должность подпись

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МАОУ СШ №72 им. М.Н. Толстихина

Адрес организации: ул. Курчатова 7, г.Красноярск

Дата и время заполнения: 29.09.2021 11⁰⁰

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Кримова Оксана Викторовна, 89233301303, 3^а б

| № 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) | ✓ | |