

Акт № 64
посещения школьной столовой

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Баранова Тасмина Нисомаевна

Дата посещения: 7.12.21.

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

23 балла, не организовано питание детей с особенностями здоровья.

Предложения:

Замечания:

Плано работникам по выгоне еды двигаться быстрее, когда выдают еду на перемене.

Родители (законные представители)

<u>Баранова Тасмина Нисомаевна</u>	<u>#</u>	<u>« 7 » 12.21.</u>	<u>#</u>
ФИО	подпись	дата	
_____	_____	« »	_____
ФИО	подпись	дата	
_____	_____	« »	_____
ФИО	подпись	дата	

Ответственный за организацию школьного питания

<u>Коссаева Анна Владимировна</u>	<u>бу</u>	<u>« 07 » 12 21</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>В.И.И.</u>	<u>А</u>	<u>Сикенова</u>	<u>« 07 » 12 2021</u>
ФИО, должность	подпись		

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МАОУ СП №72 им. М.Н. Толстихина

Адрес организации: ул. Курчатова 7, г.Красноярск

Дата и время заполнения: 7.12.21 10:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Боранова Галина Николаевна, 89082201975, 5Г.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<i>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</i>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<i>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</i>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
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	✓	
<i>3. Режим работы школьной столовой</i>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<i>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</i>			
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	Нет	✓
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<i>5. Культура обслуживания</i>			
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	✓	
<i>6. Оценка готовых блюд</i>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	