

Акт № 72  
посещения школьной столовой

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Камачин Тереза Аветиковна

Дата посещения: 14.12.21. 13.15

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения): 23

Предложения:

Замечания:

Родители (законные представители)

<u>Камачин Т. А.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«14» 12.21</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«    »
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«    »
ФИО	подпись	дата

Ответственный за организацию школьного питания

Миренкова М. В. соучред      [Подпись]      «14» 12.2021.

ФИО, должность      подпись      дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

З.И.Р. [Подпись]      Сыколова      «14» 12.2021.

ФИО, должность      подпись

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МАОУ СП №72 им. М.Н. Толстого

Адрес организации: ул. Курчатова 7, г. Красноярск

Дата и время заполнения: 17.12.21 13.15

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Кашарин Т.А. 8.5 8.913-555-85-97

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	к раковинам;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	мылу;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	средствам для сушки рук;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	средствам дезинфекции	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	На столовых приборах отсутствует влага	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Столовые приборы без сколов и трещин	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>5. Культура обслуживания</b>			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	На обеденных столах имеются салфетки	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>