

Акт № 110
посещения школьной столовой

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Куратова Ирина Николаевна

Дата посещения: 22.02.2022

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

23б.

Предложения: По возможности заменить сливочное масло

72,5% на 82,5%

и так же расширить ассортимент бюджета.

Замечания:

Родители (законные представители)

Куратова Ирина Николаевна С.И. «22» 02 2022
ФИО подпись дата

« »
ФИО подпись дата

« »
ФИО подпись дата

Ответственный за организацию школьного питания

Муленова И. И. соуч/мер «22» 02 2022
ФИО, должность подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

З.И.Р. Фисколовед «22» 02 2022
ФИО, должность подпись дата

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МАОУ СПШ №72 им. М.Н. Толстого

Адрес организации: ул. Курчатова 7, г. Красноярск

Дата и время заполнения: Куратов 11.11

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): 22.02.2022 13:20

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
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"/>
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
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"/>
3. Режим работы школьной столовой			
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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)	<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 checked="" type="checkbox"/>
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Культура обслуживания			
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"/>
6. Оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>