

Акт № 11
посещения школьной столовой

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Ефимова Екатерина Анастольевна

Дата посещения: 08.11.2022

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения): 19

имеются некрошки на столе, много посуды б/мед.
имеется сыр с вышедшим сроком годности
имеется посуда со сколами (тарелки)

Предложения:

промыть стол после каждого приема пищи;
следить за сроком годности посуды;
убрать сыр с вышедшим сроком годности (заменить);
отметать посуду (тарелки) со сколами;
увеличить число сотрудников.

Замечания:

неуважительное отношение со стороны работников
столовой к посетителям.

Родители (законные представители)

Ефимова Екатерина Анастольевна «08» 11 2022

ФИО

подпись

дата

ФИО

подпись

дата

ФИО

подпись

дата

Ответственный за организацию школьного питания

Миронова М. И. «08» 11 2022

ФИО, должность

подпись

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

с актом ознакомления
Шенелева С. С. «8» 11 2022

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: 08.11.2022, 15⁰⁰

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Семцова Екатерина Анагавовна, 89504129507, 2.5⁴

№ 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;	✓	
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)	✓	