

Акт № 43
посещения школьной столовой

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Мирошкин Александр Васильевич

Дата посещения: 20.12.2024г.

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

21 Б-М
1. Работа сушилки для рук не стабильная, соответственно не все обучающиеся имеют руки, помытые как надо. Предлагаю обеспечить безворсовые полотенца или установить соответствующее кол-во сушилок

Предложения: для рук

№ 6. - Замена киселя на сок.

№ 10. - Второе блюдо $\approx 40-45^{\circ}\text{C}$, (норма $\approx 60-65^{\circ}\text{C}$) - есть микробы
повика, это плюс.

Замечания:

Родители (законные представители)

Мирошкин А.В.
ФИО

[Подпись]
подпись

«20» 12. 2024г.
дата

ФИО

подпись

« . »

дата

ФИО

подпись

« . »

дата

Ответственный за организацию школьного питания

Рослякова Л.В.
ФИО, должность

[Подпись]
подпись

«20» 12. 2024г.
дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Шелепёва С.С. all зав. пр.
ФИО, должность подпись

«20» 12 2024г.

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: 20.12.2024г. Мирошник А.В.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): 4В

№ 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 отсутствует 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)	✓	