

Акт № 3
посещения школьной столовой

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Християнченко Юлия Михайловна

Дата посещения: 22.09.2023.

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

84 б

Предложения:

7

Замечания:

2

Родители (законные представители)

Християнченко И.Н.

ФИО

Ю.Н.

подпись

«22» 09.2023

дата

ФИО

подпись

« »

дата

ФИО

подпись

« »

дата

Ответственный за организацию школьного питания

Рассолова А.В.

ФИО, должность

А.В.

подпись

«22» 09.2023

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Алосова О.Г.

ФИО, должность

подпись

О.Г.

«22» 09.2023

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МАОУ СП №72 им. М.Н. Толстикова

Адрес организации: ул. Курчатова 7, г. Красноярск

Дата и время заполнения: 22.09.2013 8:15

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Христова И.А 1Б 8-923-292-84-49

| № 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 (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 | ✓ | |
| 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 цикличного 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 цикличным меню не выявлены | ✓ | |
| 17 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | ✓ | |
| 18 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ✓ | |
| 19 | Факты выдачи детям остатков 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) | ✓ | |