

Акт № 9  
посещения школьной столовой

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Дзундза Екатерина Владимировна

Масленникова Ксения Викторовна

Дата посещения: 25.10.23

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

23,5. (мн. были порции с накрытого стола, еда была остывшая)

Предложения: Подобать еду горячую непосредственно перед приемом пищи

Замечания:

На Визуально порции кажутся маленькой, при мне ввешали, масса оказалась (карт. пюре) 115 гр, в меню записано 150 гр.

Родители (законные представители)

|                          |                  |                     |
|--------------------------|------------------|---------------------|
| <u>Дзундза Е.В.</u>      | <u>[Подпись]</u> | <u>«25» 10.23</u>   |
| ФИО                      | подпись          | дата                |
| <u>Масленникова К.В.</u> | <u>[Подпись]</u> | <u>«25» 10.2023</u> |
| ФИО                      | подпись          | дата                |
|                          |                  | «  »                |
| ФИО                      | подпись          | дата                |

Ответственный за организацию школьного питания

|                         |                  |                     |
|-------------------------|------------------|---------------------|
| <u>Россаева Д.В. ДУ</u> | <u>[Подпись]</u> | <u>«25» 10.2023</u> |
| ФИО, должность          | подпись          | дата                |

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

|                           |                              |                     |
|---------------------------|------------------------------|---------------------|
| <u>Зов Ираи [Подпись]</u> | <u>Амосов О.А. [Подпись]</u> | <u>«25» 10.2023</u> |
| ФИО, должность            | подпись                      | дата                |

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

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МАОУ СПШ №72 им. М.Н. Толстихина

Адрес организации: ул. Курчатова 7, г.Красноярск

Дата и время заполнения: 25.10.23 9:20

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Луиза Степановна Владимировна 89830408882, 31

| № п/п   | Показатель качества/вопросы  | ДА | НЕТ |
|---|--|----|-----|
| <b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>                   |  |    |     |
| 1.  | Имеется доступ:  |    |     |
|   | к раковинам;   | ✓  |     |
|   | мылу;  | ✓  |     |
|   | средствам для сушки рук;   | ✓  |     |
|   | средствам дезинфекции  | ✓  |     |
| 2   | Обучающиеся пользуются созданными условиями  | ✓  |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>                             |  |    |     |
| 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   | ✓  |     |
| <b>3. Режим работы школьной столовой</b>  |  |    |     |
| 11  | Имеется режим работы школьной столовой   | ✓  |     |
| 12  | Имеется расписание приема пищи обучающимися  | ✓  |     |
| 13  | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы                                 | ✓  |     |
| <b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b> |  |    |     |
| 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 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   |    | ✓   |
| <b>5. Культура обслуживания</b>   |  |    |     |
| 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  | ✓  |     |
| <b>6. Оценка готовых блюд</b>   |  |    |     |
| 24  | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓  |     |

## ЧЕК-ЛИСТ

### проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МАОУ СП №72 им. М.Н. Толстихина

Адрес организации: ул. Курчатова 7, г.Красноярск

Дата и время заполнения: 9.20 25.10.2023

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Маслинникова Ирина Викторовна 8960760067 1А

| № п/п   | Показатель качества/вопросы  | ДА | НЕТ |
|---|--|----|-----|
| <b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>                   |  |    |     |
| 1.  | Имеется доступ:  |    |     |
|   | к раковинам;   | ✓  |     |
|   | мышу;  | ✓  |     |
|   | средствам для сушки рук;   | ✓  |     |
|   | средствам дезинфекции  | ✓  |     |
| 2   | Обучающиеся пользуются созданными условиями  | ✓  |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>                             |  |    |     |
| 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   | ✓  |     |
| <b>3. Режим работы школьной столовой</b>  |  |    |     |
| 11  | Имеется режим работы школьной столовой   | ✓  |     |
| 12  | Имеется расписание приема пищи обучающимися  | ✓  |     |
| 13  | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы                                 | ✓  |     |
| <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)                       | ✓  |     |
| 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   |    | ✓   |
| <b>5. Культура обслуживания</b>   |  |    |     |
| 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  | ✓  |     |
| <b>6. Оценка готовых блюд</b>   |  |    |     |
| 24  | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓  |     |