

Акт № _____
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) (ФИО):

1. Назарова А.С. Анастасия Станиславовна
2. Стариковна Светлана Николаевна
- 3.

Дата посещения: 21 Дек. 2023

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

23

Предложения: Студия по изготовлению фарма. В/мол-
лент. Красный цвет.
Побольше овощей.

Замечания:

Общественный представитель(и)

Стариковна С.Н.	Стар	«21» декабря 23г.
ФИО	подпись	дата
Назарова А.С.	А.С.	«21» декабря 23г.
ФИО	подпись	дата
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации

Савинова Ольга Александровна	Сав	«21» 12 2023
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Зав. прораб. Н. Коммунар	Н. Коммунар	21 12 2023
ФИО, должность	подпись	дата

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко): **МАОУ СШ №19**

Адрес организации: **г. Красноярск, ул. Толстого 43**

Дата и время заполнения: 21.12.23 9:45

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей):

Баргубина С.Н. Макарова А.С. 1А класс

контактный телефон 89130420537 89232867340

класс, в котором учатся дети 1А

№ 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)		+