

Акт № 21
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Рожков Евгений Викторович

Дата посещения: 18.01.2024

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

24б.

Предложения: Хотелось бы больше фруктов!

Замечания:

Общественный представитель(и)

Рожков Е.В.	Федя	«18» 01.
ФИО	подпись	дата
		« »
		дата
		« »
		дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Рукосуева Н.И.	[Подпись]	«18» 01.2024
зам. по УВР	ФИО, должность	подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Зав.цп [Подпись]	[Подпись]	«18» 01.2024
	ФИО, должность	подпись дата

Заявка-соглашение на посещение

помещения для приема пищи (школьной столовой)

1. ФИО законного представителя обучающегося Рожкова Елена Вик
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 2 "Д"
3. Предмет (причина) посещения контроль качества
4. Дата и времени посещения 18.01.24 14:30
5. Контактный номер телефона 8-953-580-1318

Дата 18.01.24

Подпись [подпись]

Я, Рожкова Елена Вик, обязуюсь соблюдать
Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение приема пищи
(школьной столовой) общеобразовательной организации.

Дата 18.01.24

Подпись [подпись]

*Заявка-соглашение принимается только в случае заполнения всех пунктов.

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания МАОУ СШ № 145

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ СШ № 145

Адрес организации: г. Красноярск, ул. 78 Добровольческой бригады, д. 1А

Дата и время заполнения: 18.01.24

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Розкова Е.В. 8-953-580-1349

2.10

№ 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 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)	✓	