

Заявка-соглашение на посещение

Зинкова

помещения для приема пищи (школьной столовой)

1. ФИО законного представителя обучающегося Зинкова А.Т.
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 3 "И"
3. Предмет (причина) посещения контроль качества
4. Дата и времени посещения 19.12.23 8 13 10
5. Контактный номер телефона \_\_\_\_\_

Дата 19.12.2023

Подпись \_\_\_\_\_

Я, Зинкова А.Т., обязуюсь соблюдать  
Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение приема пищи  
(школьной столовой) общеобразовательной организации.

Дата 19.12.2023

Подпись \_\_\_\_\_

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

Акт № 20  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Бужова Анна Геннадьевна

Дата посещения: 19.12.2023

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

23.

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Бужова А.Г.

ФИО



подпись

«19» 12. 2023

дата

ФИО

подпись

« »

дата

ФИО

подпись

« »

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Зубова А.И.

ФИО, должность



подпись

«19.12.2023»

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Зубов Д.И.

ФИО, должность



подпись

«19.12.2023»

дата

**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: 19.12.2023

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

№ 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 (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)	✓	