

Акт № 23

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Ершова Татьяна Васильевна

Дата посещения: 23.01.24

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

24.

Предложения: Обед понравился. Вкусно, порции, комфортность.

Замечания:

Замечаний не обнаружено.

Общественный представитель(и)

Ершова Т.А.

ФИО



подпись

«23» 01.24

дата

« »

ФИО

подпись

дата

« »

ФИО

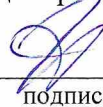
подпись

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Гурасьева Н.И.
зам. по З/БТ

ФИО, должность



подпись

«23» 01.2024.

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Зав. Школы Дидюра М.И.

ФИО, должность



подпись

«23» 01.24

дата

Заявка-соглашение на посещение

помещения для приема пищи (школьной столовой)

1. ФИО законного представителя обучающегося Ершова Наталья Анатольевна
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 3Ф
3. Предмет (причина) посещения родительский контроль
4. Дата и времени посещения 23.01.24
5. Контактный номер телефона 89028770009

Дата 23.01.24

Подпись Ерш

Я, Ершова Наталья Анатольевна, обязуюсь соблюдать Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение приема пищи (школьной столовой) общеобразовательной организации.

Дата 23.01.24

Подпись Ерш

*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: 23.01.24

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Ефимова Татьяна Вячеславовна, 89028770009, 3Б.

№ 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 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	✓	
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)	✓	