

Акт № 29

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Ковалева Екатерина Валерьевна

Дата посещения: 26.02.2024

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

24

Предложения:

Замечания:
нет

Общественный представитель(и)

Ковалева Екатерина Валерьевна	«26» 02 2024
ФИО	подпись дата
_____	«__» _____
ФИО	подпись дата
_____	«__» _____
ФИО	подпись дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Румосцева А.У	«26» 02 2024
зам по ЧЗР	подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

ЗОВ ИР (Медгард)	«26» 02 2024
ФИО, должность	подпись дата

Заявка-соглашение на посещение

помещения для приема пищи (школьной столовой)

1. ФИО законного представителя обучающегося Кобашёва Светлана Валерьевна
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 4С
3. Предмет (причина) посещения контроль
4. Дата и времени посещения 26.02.24 8:40
5. Контактный номер телефона 8-902-970-12-412

Дата 26.02.24

Подпись СВ

Я, Кобашёва Светлана Валерьевна, обязуюсь соблюдать Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение приема пищи (школьной столовой) общеобразовательной организации.

Дата 26.02.24

Подпись СВ

*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: 26.02.24

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Ковалева Екатерина Валерьевна

8-902-970-18-40; 4,С класс.

№ 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)	✓	