

Акт № 9

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Собельева Ольга Михайловна

Дата посещения: 23.10.2023

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

23 (-1 балл за наличие немытого кух)

Предложения: ответственность в тарелке не мытые
тарелки и обиваются

Замечания:

нет

Общественный представитель(и)

Собельева О.Н.

ФИО

[Подпись]

подпись

«23» 10. 2023

дата

«__»

ФИО

подпись

дата

«__»

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Рукосуев Н.И.

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«23» 10. 2023

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Ведюра М.А.

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«23» 10. 2023

дата

Заявка-соглашение на посещение

помещения для приема пищи (школьной столовой)

1. ФИО законного представителя обучающегося Савельева Ольга Михайловна
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены Савельев Дмитрий Николаевич
3. Предмет (причина) посещения привести ребенка (быть в школе)
4. Дата и времени посещения 13.10.2023г. 10:00
5. Контактный номер телефона +79993194293

Дата 13.10.2023

Подпись _____

Я, Савельева Ольга Михайловна, обязуюсь соблюдать
Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение приема пищи
(школьной столовой) общеобразовательной организации.

Дата 13.10.2023

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: 13.10.2023 10:20

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Соловьева Ольга Николаевна, +79993194293

1 И 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)	✓	