

Акт № 17  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Косач Ю.У.

Дата посещения: 21.11.23

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

24

Предложения: —

Замечания: —

Общественный представитель(и)

<u>Косач Ю.У.</u>	<u>Косач</u>	<u>21</u> » <u>11.2023</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	« <u>  </u> » _____
ФИО	подпись	дата
_____	_____	« <u>  </u> » _____
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Рукосуева А.И.</u>	<u>А.И.</u>	<u>21</u> » <u>11.2023</u>
зам по УВР	подпись	дата
ФИО, должность		

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Зав УР</u>	<u>Давыдов М.И.</u>	<u>21</u> » <u>11.2023</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Заявка-соглашение на посещение

помещения для приема пищи (школьной столовой)

1. ФИО законного представителя обучающегося Касач Юлие Игоревна
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 24
3. Предмет (причина) посещения) хотим посмотреть чем кормят?
4. Дата и времени посещения 21.11.2023 15:30
5. Контактный номер телефона 89333011755

Дата 21.11.23

Подпись Касач

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

Дата 21.11.23

Подпись Касач

\*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: 21.11.2023

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Юлия Касеева 211

89333011755

№ 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)	✓	