

Акт № 12  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Паненина Мария Михайловна

Дата посещения: 25.10.2023

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

24 балла

Предложения: нет

Замечания: нет

Общественный представитель(и)

<u>Паненина М.М.</u>	<u>М.М.</u>	<u>«25» 10. 2023</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__» _____
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__» _____
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Гурасова М.И.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>«25» 10. 2023</u>
<u>Заведующий</u>	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Завид</u>	<u>Ведущий М.И.</u>	<u>«25» 10. 2023</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Заявка-соглашение на посещение

помещения для приема пищи (школьной столовой)

1. ФИО законного представителя обучающегося Анастасия Сергеевна Мехсанова
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 10
3. Предмет (причина) посещения Проверка
4. Дата и времени посещения 25.10.2023 10:20
5. Контактный номер телефона 89029173789

Дата 25.10.2023

Подпись Анастасия Мехсанова

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

Дата 25.10.2023

Подпись Анастасия Мехсанова

\*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: 25.10.2023 10 33

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

Ромашина Ирина Михайловна  
89029173729  
1а

№ 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)	✓	