

Акт № 15

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Свиридова Дарья Михайловна

Дата посещения: 26.10.23 13:18.

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

24

Предложения: Сда достойная в столовой место на, обере дети еще в удобльствие, все подольше темная, третейший мет.

Замечания:

Общественный представитель(и)

Свиридова Дарья Михайловна «26» 10. 23

ФИО

подпись

дата

«__»

ФИО

подпись

дата

«__»

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Зукосцева Н.И.
зам. по УВР

ФИО, должность

подпись

«26» 10. 23

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Зав. шк. Васильев М.И.

ФИО, должность

подпись

«26» 10. 23

дата

Заявка-соглашение на посещение

помещения для приема пищи (школьной столовой)

1. ФИО законного представителя обучающегося Свищевой Вероники
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 2 Б"
3. Предмет (причина) посещения проверить качество еды
4. Дата и времени посещения 26.10.23 18:00
5. Контактный номер телефона 89029788958

Дата 26.10.23

Подпись [подпись]

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

Дата 26.10.23

Подпись [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: 26.10.23 13:16

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

8902978958 2С, 8, 5

№ 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)	✓	