

Акт № 7

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Озеранская Анастасия Сергеевна

Дата посещения: 20.10.23

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

23

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

<u>Озеранская А.С.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«20» 10.2023</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__» _____
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__» _____
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Румосцева Н.И.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«20» 10.2023</u>
зам. директора по УВР	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>[Подпись]</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«20» 10.2023</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Заявка-соглашение на посещение

помещения для приема пищи (школьной столовой)

1. ФИО законного представителя обучающегося Оурменский Анатолий Сергеевич
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 1 В
3. Предмет (причина) посещения) родительский контроль
4. Дата и времени посещения 20.10.23
5. Контактный номер телефона 8-923-757-07-01

Дата 20.10.2023

Подпись _____

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

Дата 20.10.23

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. Добровольческой бригады, д. 1А

Дата и время заполнения: 20.10.23

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Орленковская Наталья Сергеевна, 8-923-757-07-01

1 В

№ 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 отсутствует 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)	✓	