

Форма Акта № 2  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Сметикова Илевна Дмитриевна  
Тайгер Виктория Леонидовна  
Иванова Виктория Сергеевна  
Замшатов Тамара Валерьевна

Дата посещения:

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

Достойное питание завтрак!  
Команда бы поработать на обед!  
Замшатова ТВ ТВ

Предложения: Команда бы выдать сертификатное меню для детей с особенностями питания по своей здоровью.

Замечания:

Общественный представитель(и)

Сметикова И.Д.	Сметикова	«11» 09 2024
Тайгер В.Л.	Тайгер	«11» 09 2024
Иванова В.С.	Иванова	«11» 09 2024
Замшатова Т.В.	Замшатова	11.09.2024

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Сарафенова Т.О.Р.	Сарафенова	«11» 09. 2024
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Круликовская А.В. Зав.пр.	Круликовская	«11» 09.24
ФИО, должность	подпись	дата

**ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА**  
**проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ "СШ № 32"

Адрес организации:

Дата и время заполнения: 11.09.24 9.00-9.20

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): 1А, 1Б, 1В, 1У

№ 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)	✓	