

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

Общественный представитель(и) (ФИО):
Иванкин Михаил Юрьевич
Тее Екатерина Владимировна
Власова О.А.

Дата посещения: 24.12.2024

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

23

Предложения:

Замечания:
Уменьшить барную стойку.
Поставить сушилку для рук.
Поставить свет в помещении для мойки рук.
Торбуря торчит.

Общественный представитель(и)

Тее Екатерина Владимировна «24» 12 2024
Тее Екатерина Владимировна Т.Т. подпись 24.12.2024 дата
Иванкин Михаил Юрьевич И.Ю. подпись 24.12.2024 дата
Власова О.А. В.О.А. подпись 24.12.2024 дата
Иванкин Михаил Юрьевич И.Ю. подпись 24.12.2024 дата
Корнилова Елена Александровна Е.А. подпись 24.12.2024 дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Варто М.С. пер-отр 24 «12» 2024
Варто М.С. пер-отр подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Крушиковский А.В. зав.пр 24 «12» 2024
Крушиковский А.В. зав.пр подпись дата

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ СШ № 32

Адрес организации: Красная армия 19

Дата и время заполнения: 24.12.2024 10:40

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

Видова Ольга Андреевна 89835758182 4А
Тесс Екатерина Владимировна 89211081188 3Б
Шереметьева Наталья Фотиевна 89029237506 3А

№ 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 (протерты)	✓	
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	Предоставлению 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 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)		✓

Шаромазова Ю.В. 89082172468 2Б 10А
Цибукин Илья 89830553937 1А, 4А