

Форма Акта № 5
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО): Цндикн Михаил Юрьевич, 1 "А", 4 "А"

Дата посещения: 20.03.2025 г.

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

23 - оценка снижена в связи с повреждением мебели на организации питания и повреждением столешницы уе расположенных столовых приборов.

Предложения: устранить замечания.

Замечания:

Закрепить повторно столешницу уе расположенных столовых приборов. Некоторые стулья имеют повреждение спинки, а некоторые стулья не имеют спинки, что может вызвать ракеши ребенка.

Общественный представитель(и)

<u>Цндикн М.Ю.</u>	<u>МЮ</u>	<u>«20» 03.2025 г.</u>
ФИО	подпись	дата
	<u>И</u>	<u>« »</u>
ФИО	подпись	дата
		<u>« »</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Пихонова Е.П. секретарь</u>	<u>ЕП</u>	<u>«20» 03.2025 г.</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Кручинский А.В.</u>	<u>АВ</u>	<u>«20» 03.2025 г.</u>
ФИО, должность	подпись	дата

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

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 32

Адрес организации: ул. Красной Армии дом 19

Дата и время заполнения: 9.20 20.03.2025 г.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Иванкин Михаил Юрьевич, 1, 8, 4, А

№ 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 цикличным 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)	✓	