

Форма Акта № 1
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

1. Комарицкая Мария Равиловна
2. Черешнев Мария Нуралимовна
3. Уго Евгений Викторович

Дата посещения: 16.11.2022

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

24 причины оценки снижены отсутствуют

Предложения:

Замечания:

без замечаний

Общественный представитель(и)

<u>Комарицкая М.Р.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«16» 11. 2022</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Черешнев М.Н.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«16» 11 2022</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Уго Е.В.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«16» 11 2022</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Родченко Д.С.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«16» 11. 2022</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>_____</u>	<u>_____</u>	<u>« »</u>
ФИО, должность	подпись	дата

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ Карагинская С

Дата и время заполнения: 16.11.2022 11:40

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): 1. Колмашикова Надежда Васильевна, 8923 313 9090, 5Б

2. Черныш Мария Николаевна, 8923 579 9928, 9.В, 8.Б

3. Чубо Елена Викторовна, 8-983-158-83-27, 9.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 отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
5. Культура обслуживания			
19.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
20.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
21.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
22.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	