

Акт № 4  
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) (ФИО):

Кашова Светлана Николаевна

Дата посещения: 10. 02. 2022.

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

60 баллов, Все очень вкусное, качественное  
Ровно все есть.

Предложения: нет

Замечания: нет

Общественный представитель(и)

Кашова С. А.

ФИО

снг

подпись

« 10 » 02 . 2022 г.

дата

« \_\_\_ »

дата

« \_\_\_ »

дата

ФИО

подпись

Уполномоченное лицо образовательной организации

зам. директора Маркове 10.Н.

ФИО, должность

подпись

« 10 » 02 . 2022 г.

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Макеева НС Илья

ФИО, должность

подпись

« 17 » 02 . 2021 .

дата

## ЧЕК-ЛИСТ

### проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко):

*МБОУ „Промышленная №131“*

Адрес организации: *г. Краснодарск ул. Красноармейская, 36*

Дата и время заполнения: *10.02.2022*

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором учатся дети): *Кашев Светлана Александровна*

*89039592712*

№ 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 (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	✓	
<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 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	✓	
<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)	✓	