

Акт № 7  
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) (ФИО):

Штарин Александрович Александрович

Дата посещения: \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

Предложения:

\_\_\_\_\_

Замечания:

Спасибо! Очень вкусно!

Общественный представитель(и)

<u>Штарин А. А.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«14» 09.2022</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__» _____
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__» _____
ФИО	подпись	дата

Уполномоченное лицо образовательной организации

<u>Куркина Ю.Н. зам. дир. по</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«14» 09.22</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Колесникова И. С.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«14» 09.22</u>
ФИО, должность	подпись	дата

## ЧЕК-ЛИСТ

### проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко):

МБОУ "Приморская СОШ №131"

Адрес организации: ул. Кривенькийская, 68

Дата и время заполнения: 14.09.22г., 11:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором учатся дети): Шкрябин А.А., отпрыск группы №1

№ 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)	✓	

Форма оценки качества блюд

ФИО Шварко А.А.

Класс старшая группа

Дата 14.09.22 Подпись [подпись]

	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
<i>салат из кукурузы</i>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>
<i>рассольник легкий град.</i>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>
<i>медвежье мясо</i>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>
<i>соус сметанный</i>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>
<i>пюре картофельное</i>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>

Возможные оценки: 1 – «неудовлетворительно», 2 – «удовлетворительно», 3 – «хорошо», 4 – «отлично»