

Акт № 9
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) (ФИО):

Ераковская Анна Павловна

Дата посещения: _____


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

Предложения:


Замечания:

Спасибо! Оценка всякую!

Общественный представитель(и)

Ераковская А.П.		«27» 09. 2022г.
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__» _____
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__» _____
ФИО	подпись	дата

Уполномоченное лицо образовательной организации

Кершова Ю.Н. зам. дир. по		«14» 09. 22
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Машкина И.С.		«24» 09. 22
ФИО, должность	подпись	дата

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко):

МБОУ "Троицкая школа" № 131

Адрес организации: г.п. Красноярска

Дата и время заполнения: 27.09.2022. 15:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в

котором учатся дети): Погорелова Наталья 12, Ермаков А.Г. 8923 363 36 23

№ 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	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		
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)	✓	

Форма оценки качества блюд

ФИО Стамосев А.Т.

Класс подготовка к ЕГЭ

Дата 24.09.22 Подпись А.Т.С.

	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
<i>Суп картофель. с бобовыми.</i>	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4
<i>Мясо по-домашнему.</i>	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4
<i>Каша из сухофр.</i>	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4
<i>Огурцы свежие</i>	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4	1 2 3(4) 4
	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4

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